Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2022/C 31/12)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

"Pla de Bages"

PDO-ES-A1557-AM05

Paziņojuma datums: 2021. gada 20. oktobrī.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu gaistošā skābuma robežvērtības palielināšana

Apraksts

Punkts, kas attiecas uz 1. kategorijas vīnu gaistošo skābumu, ir grozīts šādi:

"Mazāk nekā 1 gadu nogatavinātu vīnu gaistošajam skābumam, kas izteikts etiķskābē, jābūt mazākam par 0,70 g/l baltvīniem un sārtvīniem un mazākam par 0,8 g/l sarkanvīniem.

Vairāk nekā 1 gadu nogatavinātu vīnu un vīnu, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai nogatavināti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 0,9 g/l baltvīniem un sārtvīniem un 1,1 g/l sarkanvīniem." Citiem vārdiem sakot, attiecībā uz baltvīniem un sārtvīniem robežvērtība ir palielināta no 0,6 līdz 0,7 g/l jaunam vīnam un līdz 0,9 g/l koka mucās nogatavinātam vīnam. Attiecībā uz mucā nogatavinātiem sarkanvīniem robežvērtība ir palielināta no 1 līdz 1,1 g/l.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. iedaļas D-3. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Šis uzskatāms par standarta grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no grozījumu veidiem, kas minēti 14. panta 1. punktā Komisijas 2018. gada 17. oktobra Deleģētajā Regulā (ES) 2019/33, ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu, kā arī marķēšanu un noformēšanu.

Pamatojums

Grozījumu pamato tādu jaunu vīndarības sistēmu iekļaušana, kuras atšķiras no tradicionālajām sistēmām un kurās izmanto augstāku raudzēšanas temperatūru, dabiski atlasītus raugus un jaunas vīndarības iekārtas un rezultātā bieži vien iegūst vīnus ar augstāku gaistošo skābumu.

Vienlaikus *Pla de Bages* apgabalā palielinās tādu vietējo šķirņu skaits, kuras vīnu gatavošanas laikā mēdz būt jutīgākas.

2. Stādījumu biezības robežvērtību svītrošana

Apraksts

Punkts "Maksimālā stādījumu biezība ir 4 500 vīnogulāju hektārā, bet minimālā — 2 500 vīnogulāju hektārā. Cita biezība ir jāapstiprina." ir svītrots.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3.1. iedaļu un vienotā dokumenta 5. punkta a) apakšpunktu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Šis uzskatāms par standarta grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no grozījumu veidiem, kas minēti 14. panta 1. punktā Komisijas 2018. gada 17. oktobra Deleģētajā Regulā (ES) 2019/33, ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu, kā arī marķēšanu un noformēšanu.

Pamatojums

Ar ACVN "Pla de Bages" apzīmētā produkta apgabala kalnainā reljefa dēļ vīndārzu zemesgabaliem ir ļoti daudzveidīgs izkārtojums un novietojums.

Daži vīndārzi atrodas salīdzinoši plašos laukos, kurus ir viegli apstrādāt ar mašīnu, tāpēc stādījumu biezība tajos var pārsniegt maksimālo robežvērtību jeb 4 500 vīnogulāju hektārā.

Savukārt mazos, grūti pieejamos zemesgabalos, kas izvietoti terasēs mežainu apgabalu vidū, stādījumu biezība var būt arī mazāka par produkta specifikācijā noteikto pašreizējo minimālo robežvērtību, t. i., 2 500 vīnogulāju hektārā.

Tā kā visi minētie ir šajā apgabalā kultivēti vīndārzi, kuros ražo vīnus ar cilmes vietas nosaukumu "Pla de Bages", uzskatām, ka stādījumu biezības ierobežošana neļauj pilnīgi atspoguļot šo vīndārzu daudzveidību.

3. **Dabiska saldā vīna ražošanai piemērotu šķirņu norādīšana**

Apraksts

Iedaļā, kurā aprakstīts desertvīna veids — dabisks saldais vīns —, norādīts, ka šādi vīni jāgatavo no "Garnacha", "Macabeo" vai "Malvasía Aromatica" / "Malvasia de Sitges" šķirnes vīnogām.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. iedaļas D-3. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Šis uzskatāms par standarta grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no grozījumu veidiem, kas minēti 14. panta 1. punktā Komisijas 2018. gada 17. oktobra Deleģētajā Regulā (ES) 2019/33, ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu, kā arī marķēšanu un noformēšanu.

Pamatojums

Bija jāpapildina iedaļa, kurā definēts dabisks saldais vīns, jo specifikācijā tā bija nepilnīga. Nebija iekļauts to vīnogu šķirņu saraksts, no kurām var ražot šādu vīnu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Pla de Bages

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Baltvīns un sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Vīns tiek izgatavots no 6. punktā norādītajām vīnogu šķirnēm. Baltvīns ir gaišā krāsā ar svaigu aromātu, kurā sajūtami ziedi un aromātiski garšaugi. Tā kā apgabalu ļoti ietekmē Pireneju kalni, baltvīnu aromāts atbilst katras attiecīgās šķirnes raksturojuma svaigākajai versijai, kurā spēcīgi sajūtami skābie augļi. Sārtvīnam piemīt intensīva garša; tam izmanto gatavas vīnogas, kuras sniedz vīnam labu struktūru un maigu garšu. Krāsa variē no maigi rozā (īsāks macerācijas laiks) līdz intensīvākiem sārtajiem toņiem.

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija sārtvīniem, kuri ražoti, izmantojot tikai "Sumoll" un "Ull de Llebre" šķirnes vīnogas, ir 11,5 tilp. % un pārējiem vīniem — 12,5 tilp. %.

— Vairāk nekā 1 gadu nogatavinātu vīnu un vīnu, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai nogatavināti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 0,9 g/l.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

—

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

11

Minimālais kopējais skābums:

4,5 g/l (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

11,67

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

180

2. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīns tiek ražots no apstiprinātajām vīnogu šķirnēm. Tam ir ļoti piesātināta krāsa. Vīnogu audzēšanas sezona un aukstais klimats veicina ogu lēnu nogatavošanos rudenī; tas piešķir intensīvu krāsu visām attiecīgajām šķirnēm. Taču jānorāda, ka vietējās izcelsmes šķirnēm ir raksturīga bālāka iespējamā krāsa, tāpēc arī vīni ir gaišāki. Šiem vīniem piemīt ļoti laba struktūra un izteikti intensīva garša.

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija vīniem, kuri ražoti, izmantojot tikai "Sumoll", "Ull de Llebre", "Picapoll negro" un "Garró"/"Mandó" šķirnes vīnogas, ir 11,5 tilp. %.

— Vairāk nekā 1 gadu nogatavinātu vīnu un vīnu, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai nogatavināti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 1,1 g/l.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

—

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

12,5

Minimālais kopējais skābums:

4,5 g/l (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

13,3

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

150

3. *Pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Pusdzirkstošajam vīnam pamatā ir tādas pašas īpašības kā baltvīnam un sārtvīnam; tās atbilst turpmāk minētajiem rādītājiem.

1. Šim vīnam piemīt augstāks skābuma līmenis, jo tā spirta tilpumkoncentrācija ir ierobežota. Tāpēc vīna garša ir svaiga, un līdzsvars tiek panākts ar ogļskābās gāzes burbulīšiem.
2. Šim vīnam ir izteiktāka garšas struktūra un, pateicoties sajūtai, ko mutē rada ogļskābās gāzes burbulīši, garša ir pilnīgāka.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

—

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

10,5

Minimālais kopējais skābums:

4,5 g/l (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

13,3

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

200

4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Šā vīna krāsu vizuālās variācijas ir līdzīgas iedaļā par baltvīnu un sārtvīnu aprakstītajām.

Tā pamataromātā ir sajūtams svaigu augļu, citrusaugļu un ziedu aromāts no *cuvée*. Savukārt, nogatavinot uz nogulsnēm, tas tiek papildināts ar žāvētu augļu un maizes smaržas notīm, kuras veidojas pudelē.

Šim vīnam ir izteikti pilnīgāka garša nekā vīnam, no kā tas ir gatavots. Tam ir maiga konsistence, kas kļūst izteiktāka proporcionāli nogatavināšanas mēnešiem, ar labi integrētu ogļskābo gāzi. Smalkajiem burbulīšiem mijiedarbojoties ar apgabalā ražotā vīna raksturīgo skābumu, vīns iegūst svaigu un ilgu pēcgaršu, kas raksturīga arī citiem aukstajos reģionos ražotajiem dzirkstošajiem vīniem.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

—

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

10,5

Minimālais kopējais skābums:

4,5 g/l (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

13,3

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

185

5. *Desertvīns*

ĪSS APRAKSTS

Šo vīnu var ražot no vīnogām, kuras ir pārgatavojušās vai kurām ir radies cēlais pelējums.

Ja tiek izmantotas pārgatavojušās vīnogas, aromātā ir sajūtamas žāvētu augļu, rozīņu, sīrupa un konditorejas izstrādājumu notis. Ja tiek izmantotas vīnogas ar cēlo pelējumu, aromātā ir jūtamas apelsīna miziņas un medus notis, kā arī iepriekš aprakstītās nianses.

Ja dabisks saldais vīns tiek ražots ar metodi, kas paredz raudzēšanas procesa apstādināšanu, parasti izmantojot aukstas temperatūras un mikrofiltrāciju, vīns iegūst īpašības, kas raksturīgas jaunam vīnam, taču ar dabīgiem cukuriem.

Tiek ražota *mistela* (spirtota vīnogu sula), *rancio* (izturēts) vīns un dabisks saldais vīns.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

—

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):

15

Minimālais kopējais skābums:

4,5 g/l (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

180

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas metode

Vīnogu audzēšanā ir jāizmanto tradicionālās metodes, jo tās nodrošina labākās produkta īpašības. Visā vīndarības darbā ir jāievēro cieņa pret dabu un vīnogulāju fizioloģisko līdzsvaru. Jāizmanto agronomijas zināšanas, kas nepieciešamas, lai iegūtu vīna ražošanai vispiemērotākās vīnogas.

Vīnogulāja formu veido atbilstoši vīndarībā vispārpieņemtajai praksei un metodēm.

Novāktās vīnogas ir jāpārved uz nepieciešamo vietu pēc iespējas ātrāk, izmantojot tādas metodes, kas nodrošina vīnogu kvalitātes saglabāšanu.

2. Būtisks ierobežojums attiecībā uz vīna ražošanu

Vīnogu raža ir jānovāc ļoti rūpīgi. Šā ACVN vīnus var ražot tikai no veselīgām vīnogām, kas ir pietiekami nogatavojušās, lai no tām iegūtu vīnu, kura dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 9,5 tilp. % baltvīnam un 11 tilp. % sarkanvīnam. Ja vīnogas paredzēts izmantot pusdzirkstošā vīna vai kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai, minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 9,5 tilp. %.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Balto vīnogu šķirnes:

10 000 kg vīnogu no hektāra

2. Balto vīnogu šķirnes:

70 hl no hektāra

3. Sarkano vīnogu šķirnes:

9 000 kg vīnogu no hektāra

4. Sarkano vīnogu šķirnes:

63 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Pašvaldību teritorijas, kurās tiek ražots ar ACVN "Pla de Bages" apzīmēts vīns:

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. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

"PICAPOLL BLANCO"

"SUMOLL TINTO"

"TEMPRANILLO" — "ULL DE LLEBRE"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Vīns*

Apgabala lauksaimniecības un klimata apstākļiem raksturīgās gaisa temperatūras un nokrišņu daudzums ievērojami atšķiras no apkārtējo apgabalu rādītājiem. Apgabala vidējais augstums virs jūras līmeņa un attālums no jūras, kā arī piekrastes kalnu barjera rada klimatiskos apstākļus, kas nodrošina šā vīna raksturīgo skābumu.

Apgabala plašie meži un aromātisko garšaugu pārpilnība rada noteiktus vides aspektus, kuriem ir spēcīga un specifiska ietekme uz visiem vīna nozares produktiem, kas apzīmēti ar ACVN "Pla de Bages". Vīnu aromāta pamatnotīs ir jūtama piesātināta šo garšaugu smarža. Tajā var atpazīt, piemēram, rozmarīnu, lavandu un timiānu.

8.2. *Pusdzirkstošais vīns*

Iepriekšējā iedaļā sniegtais apraksts attiecas arī uz šo vīnu.

8.3. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Bages apgabalā ir senas dzirkstošā vīna ražošanas tradīcijas. *Artés* pašvaldības teritorija ietilpst ar ACVN "Cava" apzīmēta produkta apgabalā, jo šāda veida vīns tur tiek izmēģināts un ražots kopš 20. gs. sākuma. Citiem vārdiem sakot, šī teritorija bija viena no pirmajām, kurā ražoja dzirkstošo vīnu. Galvenās šķirnes, kas tiek izmantotas dzirkstošo vīnu ražošanā, ir "Macabeo", "Xarel lo" un "Parellada", un to raksturīgās īpašības jau ir aprakstītas iedaļā par vīnu.

8.4. *Desertvīns*

Desertvīns *Bages* apgabalā tiek gatavots kopš neatminamiem laikiem. *Rancio*, *mistela* un dabisks saldais vīns gadu gadiem ir bijuši ierasti dzērieni apgabalā esošajās mājsaimniecībās. Apvienojot tradicionālās vīndarības metodes un apgabala vīnogu šķirnes, kuru augšanu ietekmē iepriekš minētie agroklimatiskie apstākļi, tiek nodrošinātas šā vīna specifiskās organoleptiskās īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta iepakošana.

Nosacījuma apraksts:

vīni, uz kuriem attiecas ACVN "Pla de Bages", ir jāiepako apgabalā, kas norādīts šim ACVN piemērojamajos noteikumos. Šādu lēmumu pieņēma Regulatīvā padome, jo tā uzskata, ka apgabals, uz ko attiecas šis ACVN, ir tik neliels, ka jebkāda ārēja iejaukšanās varētu negatīvi ietekmēt kvalitāti, jo padome nevarētu šo procesu uzraudzīt un tiktu apdraudēti pastāvošie standarti.

Saite uz produkta specifikāciju

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