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 304/08)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM06

Дата на съобщението: 21.6.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Намаляване на алкохолното съдържание за някои вина Розе.**

Описание:

Минималното алкохолно съдържание, изисквано за вината розе, произведени от сортовете Mandó и Picapoll Negro, е намалено от 12,5 % об. на 11,5 % об.

Добавя се също така информацията, че при купажиране на сортове за вино розе приложимото алкохолно съдържание се определя в зависимост от съотношението на тези сортове.

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

Това е стандартно изменение, тъй като не попада в нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

Picapoll negra и Mandó са от сортовете, които бяха възродени в района на производство на виното с наименование за произход „Pla de Bages“, и съответно от 2014 г. и от 2016 г. са включени в продуктовата спецификация.

Както при други сортове *Vitis vinifera*, характеристиките на това грозде са такива, че трудно може да се постигне значително алкохолно съдържание. Поради тези причини е целесъобразно минималното алкохолно съдържание на вината розе, произведени от сортовете Mandó и Picapoll negro, да се намали от 12,5° на 11,5° Alc.

2. **Промяна на органолептичното описание.**

Описание:

Част от текста, описващ вината, се премества и се заменя с таблица на органолептичните характеристики.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Изменението се отнася до точка 2.1 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Това е стандартно изменение, тъй като не попада в нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

Причината за тази промяна са техническите насоки, които се приемат в спецификацията, както и необходимостта от възможно най-ясно и обективно разбиране и тълкуване.

3. **Прекласифициране на сортовете.**

Описание:

Промяна в разпределението на разрешените и препоръчителните сортове. Сортовете остават същите, но само сортовете Chardonnay, Merlot и Cabernet Sauvignon от препоръчителни вече се считат за разрешени, докато сортът Mandó/Garró от разрешен вече се счита за препоръчителен.

Изменението засяга точка 6 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

Това е стандартно изменение, тъй като не попада в нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

Предложените промени имат за цел да се класифицират всички сортове, за да се отбележат като препоръчителни в съответствие със стратегическите насоки на наименованието за произход онези сортове, които се считат за местни и за най-добре приспособени към района.

4. **Подобрение на формулировката на връзката**

Описание:

Формулировката на категорията „вино“ е подобрена.

Изменението се отнася до точка 7 от продуктовата спецификация и точка 8.1 от единния документ.

Става въпрос за стандартно изменение, тъй като не попада в нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент 2019/33; то представлява само подобрение на формулировката на връзката, а не промяна в самата връзка.

Основание:

Причината за тази промяна са техническите насоки, които се приемат в спецификацията, както и необходимостта от възможно най-ясно и обективно разбиране и тълкуване.

С оглед на изложеното по-горе уникалните характеристики на продукта се вписват и в раздела относно връзката.

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

БЯЛО: Жълт цвят, между бледо и тъмно (златно). Чист външен вид без мътност. Наличие на плодови аромати. В някои случаи те могат да съдържат аромати на дърво, свързани с отлежаването. Те често са леки.

РОЗЕ: Червен цвят, вариращ от бледорозово и/или цвят на люспите на лук до черешово червено. Чист външен вид без мътност. Наличие на плодови аромати. В някои случаи те могат да съдържат аромати на дърво, свързани с отлежаването. Те често са леки.

* Минималното действително алкохолно съдържание за вината розе, произведени единствено от сортове Sumoll, Ull de llebre, Garró/Mandó и Picapoll negro е 11,5 % об., а за останалите – 12,5 % об. В случая на купажни вина от различни сортове, с различно минимално алкохолно съдържание, минималното алкохолно съдържание на купажа е правопропорционално на минималното алкохолно съдържание на всеки от сортовете и на техните проценти.

* Вината, които са преминали процес на стареене, надвишаващ една година, и вината, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или стареене, 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

Червен цвят с различни нюанси от виолетови до оранжеви в зависимост от производството и стареенето. Чист външен вид без мътност. Наличие на плодови аромати. В някои случаи те могат да съдържат аромати на дърво, свързани с отлежаването. Променливи в зависимост от производството/стареенето. От леки и свежи до по-структурирани и концентрирани.

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

* Вината, които са преминали процес на стареене, надвишаващ една година, и вината, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или стареене, 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

Съответстват на описаните по-горе в зависимост от съответния цвят. Наличие на мехурчета. Наличие на плодови аромати. В някои случаи те могат да съдържат аромати, специфични за процеса на отлежаване. Свежи вина поради наличието на въглероден диоксид, което от своя страна увеличава усещането за структура и богатство в устата.

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

Съответстват на описаните по-горе в зависимост от съответния цвят. Наличие на мехурчета. Наличие на плодови аромати. В някои случаи те могат да съдържат аромати, специфични за процеса на отлежаване. Свежи вина поради наличието на въглероден диоксид, което от своя страна увеличава усещането за структура и богатство в устата.

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

Жълт, кехлибарен, златист, червен и цвят на препечено. Наличие на аромати на пресни или зрели плодове в зависимост от тяхното производство/отлежаване. Маслен и устойчив.

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 вината

Събирането на гроздето трябва да се извършва възможно най-грижливо, като за производството на вината, 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. **Винен(и) сорт(ове) грозде**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Селскостопанските и климатичните условия, определени в района, се характеризират с температури и количества на валежите, които се различават значително от околните райони. От друга страна, средната надморска височина в района оказва благоприятно отражение върху вината със ЗНП „Pla de Bages“. Отдалечеността на района от морето, както и предкрайбрежната бариера, обуславят в района на ЗНП климатични условия с характеристики между средиземноморския и вътрешноконтиненталния климат.

Поради значителното влияние на Пиренеите ароматът на белите вина (особено тези, получени от сорта Picapoll) клони към по-свежия спектър от описанията за всеки сорт. Тези климатични условия дават възможност за получаване на леки вина с добър киселинен профил. Отлежаването върху утайки или отлежаването в бъчви позволяват да се повиши усещането за плътност в устата.

Наличието на множество гори в района, които заобикалят по-голяма част от лозята, и разнообразието от билки обуславят доста специфичен тероар, характерен за района на Bages, 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.

Студеният климат благоприятства бавното зреене през есента, което позволява натрупването на интензивен цвят при всички сортове. Трябва обаче да се подчертае наличието на местните сортове Mandó, Sumoll и Picapoll Negro, които по дефиниция могат да имат по-малък цветен потенциал.

Ароматният компонент дължи характеристиките си на район, който зачита типичните особености на повечето сортове. Тъй като става въпрос за район с късно зреене в сравнение със средното, те обикновено запазват първичните аромати. При някои червени вина, благодарение на наличието на множество гори около лозята в района, се наблюдават балсамови нотки, които засилват свежите възприятия.

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 обхваната 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.

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:

Вината, 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 продуктовата спецификация

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-Crtl-canvis-v-gener2022.pdf