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 304/08)

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

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Pla de Bages"

PDO-ES-A1557-AM06

Datum obavijesti: 21.6.2022.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Smanjenje alkoholne jakosti za određena ružičasta vina**

Opis:

Najmanja alkoholna jakost propisana za ružičasta vina proizvedena od grožđa sorti Mandó i Picapoll Negro smanjuje se s 12,5 % vol. na 11,5 % vol.

Dodaje se da pri miješanju sorti za ružičasto vino primjenjiva alkoholna jakost ovisi o udjelu svake sorte.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne ispunjava nijedan od kriterija utvrđenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlozi:

Picapoll Negro i Mandó sorte su koje su se ponovno (2014. odnosno 2016.) počele uzgajati na području na kojem se proizvodi ZOI „Pla de Bages" i uključene su u specifikaciju proizvoda.

Svojstva tog grožđa, kao što je slučaj s nekim drugim sortama vrste *Vitis vinifera*, takva su da je teško postići visoku alkoholnu jakost. Stoga se smatra primjerenim smanjiti najmanju alkoholnu jakost ružičastih vina proizvedenih od grožđa Mandó i Picapoll Negro s 12,5 % vol. na 11,5 % vol.

2. **Izmjena organoleptičkog opisa**

Opis:

Dio teksta s opisom vina premješten je i zamijenjen tablicom s organoleptičkim svojstvima.

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

Izmjena se odnosi na točku 2.1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne ispunjava nijedan od kriterija utvrđenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlozi:

Razlog je izmjene činjenica da specifikacija proizvoda postaje sve više tehnička te je važno da bude što jasnija i objektivnija kako bi se olakšalo njezino čitanje i tumačenje.

3. **Reklasifikacija sorti**

Opis:

Izmjena raspodjele odobrenih i preporučenih sorti. Sorte ostaju iste, s time da su sorte Chardonnay, Merlot i Cabernet Sauvignon izmijenjene iz „preporučenih" u „odobrene". S druge strane, sorta Mandó/Garró izmijenjena je iz „odobrene" u „preporučenu".

Izmjena se odnosi na odjeljak 6. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne ispunjava nijedan od kriterija utvrđenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlozi:

Cilj je predloženih izmjena organizirati popis sorti tako da se sorte koje se smatraju lokalnima i bolje prilagođenima predmetnom području istaknu kao „preporučene" u skladu sa strateškim pristupom ZOI-ja.

4. **Poboljšanja teksta o povezanosti**

Opis:

Poboljšan je tekst kategorije „vino".

Izmjena se odnosi na točku 7. specifikacije proizvoda i točku 8.1. jedinstvenog dokumenta.

Budući da uključuje samo poboljšanje, a ne izmjenu teksta o povezanosti, riječ je o standardnoj izmjeni jer ne ispunjava nijedan od kriterija utvrđenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlozi:

Razlog je izmjene činjenica da specifikacija proizvoda postaje sve više tehnička te je važno da bude što jasnija i objektivnija kako bi se olakšalo njezino čitanje i tumačenje.

S obzirom na prethodno navedeno, preformulirana su prepoznatljiva svojstva proizvoda u odjeljku o povezanosti.

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

BIJELO: bljedožuta do tamnožuta (zlatna) boja. Bistar izgled bez zamućenja. Prisutnost voćnih aroma. U nekim slučajevima mogu biti prisutne arome drva koje su rezultat odležavanja. Obično su lagana.

RUŽIČASTO: crvena boja u rasponu od bljedoružičaste i/ili boje ljuske luka do crvene boje trešnje. Bistar izgled bez zamućenja. Prisutnost voćnih aroma. U nekim slučajevima mogu biti prisutne arome drva koje su rezultat odležavanja. Obično su lagana.

* Najmanja postignuta alkoholna jakost iznosi 11,5 % vol. za ružičasta vina dobivena samo od grožđa Sumoll, Ull de Llebre, Garró/Mandó i Picapoll Negro i 12,5 % vol. za ostala vina. U slučaju vina koja sadržavaju mješavine sorti različitih najmanjih alkoholnih jakosti, najmanja alkoholna jakost mješavine izravno je proporcionalna najmanjoj alkoholnoj jakosti svake sorte i postotku svake sorte u mješavini.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima koja su starija od godine dana i vinima proizvedenima u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili odležavanjem mora iznositi 0,9 g/l.

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

Crvene boje s nijansama od ljubičaste do oker, ovisno o postupcima proizvodnje i odležavanja. Bistar izgled bez zamućenja. Prisutnost voćnih aroma. U određenim slučajevima mogu biti prisutne arome drva koje su rezultat odležavanja. Promjenjivo ovisno o postupcima proizvodnje i odležavanja. Od laganog i svježeg do strukturiranijeg i koncentriranijeg.

* 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 koja su starija od godine dana i vinima proizvedenima u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili odležavanjem mora iznositi 1,1 g/l.

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

Kako je prethodno opisano, u skladu s odgovarajućom bojom. Prisutnost mjehurića. Prisutnost voćnih aroma. U nekim slučajevima mogu biti prisutne arome koje su rezultat odležavanja. Vina su svježa zbog prisutnosti ugljikova dioksida, koji isto tako povećava osjećaj strukture i punoće u ustima.

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

Kako je prethodno opisano, u skladu s odgovarajućom bojom. Prisutnost mjehurića. Prisutnost voćnih aroma. U nekim slučajevima mogu biti prisutne arome koje su rezultat odležavanja. Vina su svježa zbog prisutnosti ugljikova dioksida, koji isto tako povećava osjećaj strukture i punoće u ustima.

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

Žute, jantarne, zlatne, crvene i smeđecrvene boje. Arome svježeg ili zrelog voća ovisno o postupku proizvodnje/odležavanja. Odlikuje ga punoća i postojanost.

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. Pri svim vinogradarskim postupcima mora se poštovati okoliš i fiziološka ravnoteža 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 vinogradarskim postupcima i metodama.

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

2. Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Grožđe se mora brati vrlo pažljivo. Vina obuhvaćena ZOI-jem smiju se proizvoditi samo od zdravog grožđa koje je dovoljno zrelo za dobivanje vina prirodne alkoholne jakosti 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 Monserrat

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. **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 drukčije nego u susjednim okruzima. Još je jedna prednost za vina sa ZOI-jem „Pla de Bages" prosječna nadmorska visina okruga. Zbog udaljenosti od mora i priobalnih barijera klima na području obuhvaćenom ZOI-jem na pola je puta između sredozemne klime i kontinentalne klime karakteristične za unutrašnjost.

S obzirom na znatan utjecaj Pireneja, arome bijelih vina (osobito onih proizvedenih od sorte Picapoll) često su bliže svježijem kraju spektra navedenog za svaku sortu. Klima pogoduje i proizvodnji laganih vina dobre osnovne kiselosti. Puni okus u ustima postiže se postupcima proizvodnje vina kao što su odležavanje na talogu ili odležavanje u bačvama.

Bogatstvo šuma okruga, koje okružuju većinu vinograda, i brojnost aromatičnog bilja koje raste u okrugu Bages stvaraju vrlo prepoznatljiv *terroir*, koji ima velik i specifičan utjecaj na sva vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pla de Bages". Primarne arome vina obogaćene su mirisima tog bilja. Ružmarin, lavanda i majčina dušica neke su od tih biljaka.

Hladna klima pogoduje sporom zrenju u jesen, što pridonosi intenzivnosti boje svih sorti. Međutim, potrebno je istaknuti prisutnost autohtonih sorti kao što su Mandó, Sumoll i Picapoll Negro, koje po definiciji mogu imati manji kromatski potencijal.

Aromatski profil karakterističan je jer se tipična svojstva većine sorti u velikoj mjeri poštuju na tom području. Budući da je riječ o području na kojem grožđe dozrijeva kasnije od prosjeka države, uglavnom se održavaju primarne arome. Zbog velikog područja pod šumama koje okružuje vinograde u regiji, neka crna vina imaju balzamične note koje pridonose osjećaju svježine.

8.2. *Biser vino*

Komentari navedeni u prethodnom odjeljku vrijede i za 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.

8.4. *Likersko vino*

Likerska vina oduvijek se proizvode u okrugu Bages. Vina rancio, mistela 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

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