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 304/08)

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-AM06

Paziņojuma datums: 21.6.2022.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Spirta satura samazināšana noteiktiem sārtvīniem**

Apraksts

Minimālā spirta tilpumkoncentrācija jeb minimālais spirta saturs, kas jānodrošina sārtvīnam, kurš ražots no "Mandó" un "Picapoll Negro" šķirnes vīnogām, ir samazināts no 12,5 tilp. % līdz 11,5 tilp. %.

Papildus pievienots nosacījums, ka, jaucot šķirnes sārtvīnam, piemērojamais spirta saturs ir atkarīgs no katras šķirnes proporcijas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Šis ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā minētajiem kritērijiem.

Pamatojums

Šķirņu "Picapoll Negro" un "Mandó" audzēšana ir atsākta ACVN "Pla de Bages" ražošanas apgabalā attiecīgi no 2014. un 2016. gada, un tās ir iekļautas produkta specifikācijā.

Saistībā ar šo vīnogu īpašībām, tāpat kā dažām citām *Vitis vinifera* šķirnēm, ir grūti panākt augstu spirta saturu. Tika uzskatīts par lietderīgu minimālo spirta saturu sārtvīniem, kas ražoti no "Mandó" un "Picapoll Negro" vīnogām, samazināt no 12,5 tilp. % uz 11,5 tilp. % spirta.

2. **Grozījumi organoleptisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Daļa no vīnu apraksta teksta ir pārvietota un aizstāta ar tabulu, kurā izklāstītas organoleptiskās īpašības.

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

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.1. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Šis ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā minētajiem kritērijiem.

Pamatojums

Šis grozījums veikts tādēļ, ka produkta specifikācija kļūst arvien tehniskāka, un ir svarīgi nodrošināt, lai tā būtu pēc iespējas skaidrāka un objektīvāka, atvieglojot lasīšanu un interpretāciju.

3. **Šķirņu pārklasificēšana**

Apraksts

Izmaiņas atļauto un ieteicamo šķirņu sadalījumā. Šķirnes paliek tās pašas, tikai ir mainīta šķirņu "Chardonnay", "Merlot" un "Cabernet Sauvignon" klasifikācija — no "ieteicamām" tās kļuvušas par "atļautām". Savukārt šķirne " Mandó/Garró" tagad klasificēta nevis kā "atļauta", bet kā "ieteicama".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Šis ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā minētajiem kritērijiem.

Pamatojums

Šo ierosināto izmaiņu mērķis ir sakārtot šķirņu sarakstu tā, lai parādītu šķirnes, kuras tiek uzskatītas par vietējām un ir labāk piemērotas apgabalam kā "ieteicamās" saskaņā ar ACVN pieņemto stratēģisko pieeju.

4. **Uzlabojumi saiknes formulējumā**

Apraksts

Ir uzlabots kategorijas "vīns" formulējums.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 8.1. punktu.

Ņemot vērā to, ka šis ir tikai saiknes formulējuma uzlabojums, nevis izmaiņas, šis ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā minētajiem kritērijiem.

Pamatojums

Šis grozījums veikts tādēļ, ka produkta specifikācija kļūst arvien tehniskāka, un ir svarīgi nodrošināt, lai tā būtu pēc iespējas skaidrāka un objektīvāka, atvieglojot lasīšanu un interpretāciju.

Ņemot vērā iepriekš minēto, produkta atšķirīgās īpašības ir pārrakstītas sadaļā "Saikne".

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

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. **Vīnu apraksts**

1. *Baltvīni un sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

BALTVĪNI: Gaiši dzeltenā līdz tumši dzeltenā (zelta) krāsā. Dzidrs, nav duļķains. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos var būt koksnes aromāts no izturēšanas. Tie parasti ir viegli.

SĀRTVĪNS: Sarkanā krāsā, sākot no gaiši rozā un/vai sīpolu mizas krāsas līdz ķiršu sarkanai. Dzidrs, nav duļķains. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos var būt koksnes aromāts no izturēšanas. Tie parasti ir viegli.

* Minimālais iegūtais spirta saturs sārtvīniem, kuri izgatavoti tikai no "Sumoll", "Ull de Llebre", "Garró/Mandó" un "Picapoll Negro" šķirnēm, ir 11,5 tilp. % un 12,5 tilp. % citiem vīniem. Vīniem, kas satur maisījumus, kuri izgatavoti no šķirnēm ar atšķirīgām minimālā spirta satura vērtībām, maisījuma minimālajai vērtībai jābūt tieši proporcionālai katras šķirnes minimālajam spirta saturam un katras šķirnes procentuālajai daļai maisījumā.

* Vairāk nekā 1 gadu nogatavinātam vīnam un vīniem, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai izturēti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 0,9 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

2. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanā krāsā ar dažādām nokrāsām, sākot no violetas līdz okera krāsai atkarībā no ražošanas un izturēšanas procesiem. Dzidrs, nav duļķains. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos var būt koksnes aromāts no izturēšanas. Atšķiras atkarībā no ražošanas un izturēšanas procesiem. No viegla un svaiga līdz strukturētākam un koncentrētākam.

* Minimālais faktiskais spirta saturs vīniem, kuri ražoti, izmantojot tikai "Sumoll", "Ull de Llebre", "Picapoll Negro" un "Garró/Mandó" šķirnes vīnogas, ir 11,5 tilp. %.

* Vairāk nekā 1 gadu nogatavinātam vīnam un vīniem, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai izturēti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 1,1 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,5
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

3. *Pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Kā aprakstīts iepriekš, atbilstīgi attiecīgajai krāsai. Burbulīši. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos var būt aromāts no izturēšanas. Svaigi vīni, pateicoties oglekļa dioksīdam, kas arī palielina struktūras un pilnīguma sajūtu mutē.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (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

Kā aprakstīts iepriekš, atbilstīgi attiecīgajai krāsai. Burbulīši. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos var būt aromāts no izturēšanas. Svaigi vīni, pateicoties oglekļa dioksīdam, kas arī palielina struktūras un pilnīguma sajūtu mutē.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

5. *Desertvīni*

ĪSS APRAKSTS

Dzeltena, dzintara, zeltaina, sarkana, brūngana krāsa. Svaigu augļu vai gatavu augļu aromāts atkarībā no ražošanas/izturēšanas procesiem. Krēmīgs un paliekošs.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (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 prakse

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. Ierobežojumi attiecībā uz vīnu ražošanu

Vīnogu raža jānovāc ar lielu rūpību. Šā ACVN vīnus var ražot tikai no veselīgām vīnogām, kas ir pietiekami nogatavojušās, lai no tām iegūtu vīnu, kura dabiskais spirta saturs ir vismaz 9,5 tilp. % baltvīnam un 11 tilp. % sarkanvīnam. Ja vīnogas paredzēts izmantot pusdzirkstošā vīna vai kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai, minimālais dabiskais spirta saturs ir 9,5 tilp. %.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Balto vīnogu šķirnes

   10 000 kilogrami 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 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

Suria

Talamanca

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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 arī sniedz priekšrocības ACVN "Pla de Bages" vīniem. Attālums no jūras un piekrastes kalnu barjera nozīmē, ka ACVN produkta apgabala klimats ir pa vidu starp Vidusjūras un iekšzemes kontinentālo klimatu.

Tā kā apgabalu ļoti ietekmē Pireneju kalni, baltvīnu (īpaši "Picapoll" šķirnes) aromāts atbilst katras attiecīgās šķirnes raksturojuma svaigākajai versijai. Šis klimats ir labvēlīgs arī vieglo vīnu ražošanai ar tiem raksturīgo skābumu. Pilnīgāku sajūtu mutē panāk ar vīndarības metodēm, piemēram, nogatavināšanu uz nogulsnēm vai izturēšanu mucā.

Apgabala plašie meži, kas ieskauj lielāko daļu vīnogulāju, un pārpilnība ar aromātiskajiem garšaugiem, kas aug visā *Bages* apgabalā, rada noteiktus vides aspektus, kuriem ir spēcīga un specifiska ietekme uz visiem vīna nozares produktiem, kas apzīmēti ar ACVN "Pla de Bages". Vīnu aromāta pamatnotis ir piesātinātas ar šo garšaugu smaržu. Tajā var atpazīt, piemēram, rozmarīnu, lavandu un timiānu.

Pateicoties aukstajam klimatam, ogas rudenī nogatavojas lēnām, kas veicina intensīvas krāsas veidošanos visām šķirnēm. Tomēr ir jāuzsver vietējās šķirnes, piemēram, "Mandó", "Sumoll" un "Picapoll Negro", jo tām pēc definīcijas var būt zemāks intensīvas krāsas potenciāls.

Aromātiskais profils ir īpatns, jo vairumam šķirņu raksturīgās īpašības šajā apgabalā tiek ļoti respektētas. Tā kā šajā apgabalā vīnogas nogatavojas vēlāk nekā valstī vidēji, aromāta pamatnotis mēdz saglabāties. Pateicoties tam, ka reģionā vīndārzus lielā mērā ieskauj meži, dažiem sarkanvīniem ir balzamiko notis, kas papildina svaiguma sajūtu.

8.2. *Pusdzirkstošais vīns*

Iepriekšējā sadaļā sniegtie komentāri par vīniem attiecināmi arī šeit.

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.

8.4. *Desertvīns*

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

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

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

vīni, uz kuriem attiecas ACVN "Pla de Bages", ir jāiepako apgabalā, kas norādīts šim ACVN piemērojamajos noteikumos. Šo 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

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