Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 304/08)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM06

Pranešimo data: 2022 06 21

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Tam tikrų rožinių vynų alkoholio koncentracijos sumažinimas**

Aprašymas

Iš „Mandó“ ir „Picapoll Negro“ veislių vynuogių pagaminto rožinio vyno mažiausia alkoholio koncentracija sumažinta nuo 12,5 tūrio proc. iki 11,5 tūrio proc.

Pridėta nuostata, kad maišant veisles rožiniam vynui, taikytina alkoholio koncentracija priklauso nuo kiekvienos veislės dalies.

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vieno iš Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų kriterijų.

Pagrindimas

„Picapoll Negra“ ir „Mandó“ – veislės, kurių auginimas atnaujintas vietovėje, kurioje gaminamas SKVN „Pla de Bages“ žymimas vynas (atitinkamai 2014 ir 2016 m.), įtrauktos į produkto specifikaciją.

Šioms vynuogėms, kaip ir kai kurioms kitoms *Vitis vinifera* veislėms, būdinga tai, kad sunku pasiekti aukštą alkoholio koncentraciją. Manoma, kad rožinių vynų, pagamintų iš vynuogių „Mandó“ ir „Picapoll Negro“, mažiausią alkoholio koncentraciją tinkama sumažinti nuo 12,5º iki 11,5º.

2. **Pakeistas juslinių savybių aprašymas**

Aprašymas

Dalis teksto, kuriame aprašomi vynai, buvo perkelta ir pakeista juslinių savybių lentele.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 2.1 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vieno iš Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų kriterijų.

Pagrindimas

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad gaminio specifikacija tampa vis techniškesnė, todėl svarbu užtikrinti, kad ji būtų kuo aiškesnė ir objektyvesnė, kad ją būtų lengviau skaityti ir aiškinti.

3. **Veislių perklasifikavimas**

Aprašymas

Leidžiamų naudoti ir rekomenduojamų vynuogių veislių paskirstymo pakeitimas. Veislės lieka tos pačios, tik veislių „Chardonnay“, „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon“ klasifikavimas buvo pakeistas iš „rekomenduojama“ į „leidžiama naudoti“. Tačiau veislės „Mandó/Garró“ klasifikavimas pakeistas iš „leidžiama naudoti“ į „rekomenduojama“.

Reikia iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 6 dalį, tačiau bendrojo dokumento dėl to keisti nereikia.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vieno iš Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų kriterijų.

PAGRINDIMAS

Šiais siūlomais pakeitimais siekiama sutvarkyti veislių sąrašą taip, kad tos veislės, kurios laikomos vietinėmis ir geriau prisitaikiusiomis prie vietovės, būtų laikomos rekomenduojamomis veislėmis, atsižvelgiant į SKVN strateginį požiūrį.

4. **Ryšio su geografine vietove formuluotės patobulinimai**

Aprašymas

Buvo patobulinta vyno kategorijos formuluotė.

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 7 punktas ir bendrojo dokumento 8,1 punktas.

Kadangi tai tik patobulinimas, o ne ryšio su geografine vietove formuluotės pakeitimas, tai yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vieno iš Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų kriterijų.

Pagrindimas

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad gaminio specifikacija tampa vis techniškesnė, todėl svarbu užtikrinti, kad ji būtų kuo aiškesnė ir objektyvesnė, kad ją būtų lengviau skaityti ir aiškinti.

Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, produkto skiriamosios savybės buvo perrašytos skirsnyje, kuriame aprašomas ryšys su geografine vietove.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Pla de Bages

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji ir rožiniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

BALTIEJI VYNAI: nuo blyškiai iki tamsiai geltonos (aukso) spalvos. Skaidrūs, nedrumsti. Juntamas vaisių aromatas. Kartais dėl brandinimo gali būti juntamas medienos aromatas. Paprastai jie yra švelnūs.

ROŽINIAI VYNAI: raudonos spalvos, nuo blyškiai rausvos ir (arba) svogūno lukšto vyšnių raudonumo spalvos. Skaidrūs, nedrumsti. Juntamas vaisių aromatas. Kartais dėl brandinimo gali būti juntamas medienos aromatas. Paprastai jie yra švelnūs.

* Tik iš veislių „Sumoll“, „Ull de llebre“, „Garró/Mandó“ ir „Picapoll Negro“ vynuogių pagaminto rožinio vyno mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 11,5 tūrio proc., kitų veislių vynuogių – 12,5 tūrio proc. Jei vynas gaminamas maišant iš veislių, kurių mažiausia alkoholio koncentracija skiriasi, pagamintus vynus, mažiausias mišinio kiekis yra tiesiogiai proporcingas kiekvienos veislės mažiausiai alkoholio koncentracijai ir kiekvienos veislės procentinei daliai mišinyje.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų faktinis lakusis rūgštingumas turi būti ne didesnis nei 0,9 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

2. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Raudonos spalvos, su įvairiais atspalviais – nuo violetinės iki raudonai rusvos, priklausomai nuo gamybos ir brandinimo procesų. Skaidrus, nedrumstas. Juntamas vaisių aromatas. Brandintame vyne gali būti juntamas medienos aromatas. Skiriasi priklausomai nuo gamybos ir brandinimo procesų. Nuo lengvo ir gaivaus iki tvirtesnės struktūros ir intensyvesnio skonio.

* Raudonųjų vynų, gaminamų tik iš „Sumoll“, „Ull de llebre“, „Picapoll Negro“ ir „Garró/Mandó“ veislių vynuogių, mažiausia faktinė alkoholio koncentracija – 11,5 tūrio proc.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų faktinis lakusis rūgštingumas turi būti ne didesnis nei 1,1 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

3. *Pusiau putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Kaip aprašyta pirmiau, pagal atitinkamą spalvą. Putojantis. Juntamas vaisių aromatas. Gali būti juntamas brandinimo metu atsirandantis aromatas. Gaivūs vynai, kurių struktūra ir skonio sodrumas išryškėja dėl šiuose vynuose juntamo anglies dioksido.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

4. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Kaip aprašyta pirmiau, pagal atitinkamą spalvą. Putojantis. Juntamas vaisių aromatas. Gali būti juntamas brandinimo metu atsirandantis aromatas. Gaivūs vynai, kurių struktūra ir skonio sodrumas išryškėja dėl šiuose vynuose juntamo anglies dioksido.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. *Likeriniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Geltonos, gintarinės, auksinės, raudonos, rusvai raudonos spalvos. Juntamas šviežių arba sunokusių vaisių aromatas, priklausomai nuo gamybos (brandinimo) proceso. Sodrus ilgai išliekantis skonis.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

5. VYNO GAMYBOS METODAI

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Auginimo praktika

Auginimo praktika turi būti tradicinė. Ja turi būti siekiama geriausios kokybės. Atliekant vynuogininkystės darbus būtina atsižvelgti į augalo fiziologinę pusiausvyrą, tausoti aplinką ir taikyti agronomines žinias, kuriomis siekiama vynuoges užauginti tokiomis sąlygomis, kurios būtų tinkamiausios vyno gamybai.

Vynuogių sodiniai formuojami ir genimi laikantis vynuogių auginimo srityje visuotinai pripažintos praktikos ir metodų.

Nuskintos vynuogės turi būti gabenamos kuo greičiau ir tokiu būdu, kad būtų išsaugota jų kokybė.

2. Su vyno gamyba susiję apribojimai

Vynuogių derlius turi būti nuimamas itin rūpestingai. SKVN žymimo vyno gamybai gali būti naudojamos tik sveikos vynuogės, kurios yra pakankamai sunokusios, kad būtų pagamintas vynas, kurio natūrali alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 9,5 tūrio proc. baltųjų vynų atveju ir 11 tūrio proc. – raudonųjų vynų atveju. Kai vynuogės naudojamos pusiau putojančio vyno arba rūšinio putojančio vyno gamybai, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija turi būti 9,5 tūrio proc.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Baltųjų vynuogių veislės

   10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Baltųjų vynuogių veislės

   70 hektolitrai iš hektaro

3. Raudonųjų vynuogių veislės

   9 000 kg vynuogių iš hektaro

4. Raudonųjų vynuogių veislės

   63 hektolitrai iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

SKVN „Pla de Bages“ vynai gaminami šiose komunose:

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. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„PICAPOLL BLANCO“

„SUMOLL TINTO“

„TEMPRANILLO“ – „ULL DE LLEBRE“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas*

Regione vyraujančios dirvožemio ir klimato sąlygos, būtent temperatūra ir kritulių kiekis, labai skiriasi nuo būdingų kaimyniniams regionams. Tai, kad vietovė virš jūros lygio iškilusi vidutiniame aukštyje, taip pat yra palanku SKVN „Pla de Bages“ vynams. Ją nuo jūros ir pakrantės atskiria tam tikras barjeras, todėl mūsų SKVN vietovei būdingas tarpinis Vidužemio jūros ir vidaus žemyninis klimatas.

Dėl didelės Pirėnų įtakos baltųjų vynų (ypač iš „Picapoll“ veislės vynuogių pagamintų vynų) aromatas pasižymi gaiviomis savybėmis, būdingomis kiekvienai vynuogių veislei. Šis klimatas taip pat palankus lengviems tinkamo rūgštumo vynams gaminti. Sodresnis skonis gaunamas taikant tokius vyno gamybos metodus kaip brandinimas su nuosėdomis arba brandinimas statinėse.

Dėl didelių miškų, supančių daugumą vynuogynų, ir visame Bažeso regione augančių kvapiųjų žolelių susiformavusi aplinka daro akivaizdžią bei konkrečią įtaką visiems SKVN „Pla de Bages“ žymimiems vyno produktams. Pirminiai vynų aromatai yra persmelkti tų žolelių kvapų. Juntami rozmarinai, levandos, čiobreliai ir kiti augalai.

Šaltas klimatas sudaro palankias sąlygas vynuogėms rudenį lėtai nokti, dėl to labai išryškėja visų veislių vynuogių spalva. Tiesa, derėtų pažymėti, kad vietinių veislių, tokių kaip „Mandó“, „Sumoll“ ir „Picapoll Negro“, vynuogės gali būti ne tokios ryškios spalvos.

Aromatas yra išskirtinis, nes vietovėje yra labai saugomos daugumos vynuogių veislių savybės. Kadangi šioje vietovėje vynuogės prinoksta vėliau nei vidutiniškai šioje srityje, dažniausiai išlieka pirminiai aromatai. Dėl to, kad regione aplink vynuogynus auga daug miškų, kai kurie raudonieji vynai pasižymi balzaminiais pokvapiais, kurie suteikia gaivumo pojūtį.

8.2. *Pusiau putojantis vynas*

Pirmesnėje dalyje pateiktas apibūdinimas taikomas ir šiems vynams.

8.3. *Rūšinis putojantis vynas*

Bažeso regione puoselėjamos ilgametės putojančio vyno tradicijos. Tiksliau tariant, Arteso komunoje, kur bandymai su tokios rūšies vynu ir jo gamyba prasidėjo XX a. pradžioje, galioja SKVN „Cava“ apsauga. Kitaip tariant, ji buvo putojančio vyno gamybos pradininkė.

8.4. *Likerinis vynas*

Likerinis vynas Bažeso regione gaminamas nuo neatmenamų laikų. „Rancio“ rūšies vynas, mistelė ir natūralus saldusis vynas – tai daugelį metų regione populiarūs gėrimai. Dėl tradicinių gamybos metodų ir regione auginamų vynuogių veislių, kurioms įtakos turi minėtos dirvožemio ir klimato sąlygos, šie vynai pasižymi ypatingomis juslinėmis savybėmis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

SKVN „Pla de Bages“ žymimi vynai turi būti išpilstomi jų SKVN taisyklėse nurodytoje vietovėje. Tokį sprendimą priėmė Reguliavimo tarnyba, kurios nuomone, atsižvelgiant į nedidelį SKVN plotą, bet kokie galimi išorės veiksmai galėtų daryti neigiamą poveikį kokybei, nes tarnyba jų nekontroliuoja ir nustatyti standartai galėtų būti iškraipomi.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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