# Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 304/08)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

**„Pla de Bages“**

**PDO-ES-A1557-AM06**

**Dátum oznámenia: 21. 6. 2022**

## OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zníženie obsahu alkoholu v niektorých ružových vínach**

Opis:

Požadovaný minimálny obsah alkoholu v ružových vínach vyrobených z hrozna odrôd Mandó a Picapoll Negro sa znižuje z 12,5 obj. % na 11,5 obj. %.

Dopĺňa sa, že pri sceľovaní odrôd na výrobu ružového vína závisí príslušný obsah alkoholu od podielu jednotlivých odrôd.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Picapoll Negra a Mandó sú odrody, ktoré sa v oblasti výroby vína s CHOP „Pla de Bages“ obnovili (Picapoll Negra od roku 2014 a Mandó od roku 2016) a boli zahrnuté do špecifikácie výrobku.

Toto hrozno, podobne ako niektoré iné odrody *Vitis vinifera*, má také vlastnosti, že je vo víne ťažké dosiahnuť vysoký obsah alkoholu. Považuje sa za vhodné znížiť minimálny obsah alkoholu ružových vín vyrobených z hrozna odrôd Mandó a Picapoll Negro z 12,5° na 11,5° alkoholu.

2. **Zmena organoleptického opisu**

Opis:

Časť textu s opisom vína bola presunutá a nahradená tabuľkou, v ktorej sa stanovujú organoleptické vlastnosti.

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že špecifikácia výrobku sa stáva technickejšou a je dôležité zabezpečiť, aby bola čo najjasnejšia a najobjektívnejšia, čo uľahčí jej čítanie a interpretáciu.

3. **Preklasifikovanie odrôd**

Opis:

Zmena v rozdelení povolených a odporúčaných odrôd. Odrody zostávajú rovnaké s tým rozdielom, že odrody Chardonnay, Merlot a Cabernet Sauvignon boli zmenené z „odporúčaných“ na „povolené“. Odroda Mandó/Garró sa však zmenila z „povolenej“ na „odporúčanú“.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Zámerom týchto navrhovaných zmien je usporiadať zoznam odrôd tak, aby sa tie, ktoré sa považujú za miestne a lepšie prispôsobené danej oblasti, uvádzali ako „odporúčané“ odrody v súlade so strategickým prístupom uplatňovaným CHOP.

4. **Vylepšenie znenia opisu súvislostí**

Opis:

Vylepšilo sa znenie kategórie „víno“.

Táto zmena sa týka bodu 7 špecifikácie výrobku a bodu 8.1 jednotného dokumentu.

Keďže ide len o vylepšenie, a nie o zmenu znenia opisu súvislostí, ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že špecifikácia výrobku sa stáva technickejšou a je dôležité zabezpečiť, aby bola čo najjasnejšia a najobjektívnejšia, čo uľahčí jej čítanie a interpretáciu.

Vzhľadom na uvedené skutočnosti boli charakteristické vlastnosti výrobku v časti Opis súvislostí prepísané.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Pla de Bages

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych produktov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele a ružové vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

BIELE: svetlá až tmavožltá (zlatá) farba. Číry vzhľad bez zákalu. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch sa môže vyskytnúť aróma vyzrievania v sude. Zvyčajne sú ľahké.

RUŽOVÉ: červená farba od svetloružovej a/alebo farby cibuľovej šupky po čerešňovú. Číry vzhľad bez zákalu. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch sa môže vyskytnúť aróma vyzrievania v sude. Zvyčajne sú ľahké.

* Minimálny získaný obsah alkoholu v ružových vínach vyrobených výlučne z odrôd Sumoll, Ull de Llebre, Garró/Mandó a Picapoll Negro je 11,5 obj. % a v ostatných vínach 12,5 obj. %. V prípade vín obsahujúcich zmesi vyrobené z odrôd s rôznymi hodnotami minimálneho obsahu alkoholu je minimálna hodnota zmesi priamo úmerná minimálnemu obsahu alkoholu každej z odrôd a percentuálnemu podielu každej z nich v zmesi.

* Vína zrejúce dlhšie ako jeden rok a vína vyrobené v drevených sudoch v tom istom roku, či už kvasením a/alebo vyzrievaním, musia mať obsah prchavých kyselín maximálne 0,9 g/l.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): | 11 |
| Minimálna celková kyslosť: | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): | 11,67 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 180 |

2. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Červená farba s premenlivými odleskami od fialovej po okrovú v závislosti od procesu výroby a vyzrievania. Číry vzhľad bez zákalu. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch sa môžu vyskytnúť arómy vyzrievania v sude. Rôzne v závislosti od procesu výroby a vyzrievania. Od ľahkého a sviežeho až po štruktúrované a koncentrované.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu vo vínach vyrobených výlučne z odrôd Sumoll, Ull de llebre, Picapoll Negro a Garró/Mandó je 11,5 obj. %.

* Vína zrejúce dlhšie ako jeden rok a vína vyrobené v drevených sudoch v tom istom roku, či už kvasením a/alebo vyzrievaním, musia mať obsah prchavých kyselín maximálne 1,1 g/l.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): | 12,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): | 13,3 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 150 |

3. *Perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ako bolo uvedené, v súlade s príslušnou farbou. Prítomnosť bubliniek. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch sa môžu vyskytnúť arómy vyzrievania. Svieže vína vďaka prítomnosti oxidu uhličitého, ktorý zintenzívňuje aj pocit štruktúry a plnosti v ústach.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): | 10,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): | 13,3 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 200 |

4. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ako bolo uvedené, v súlade s príslušnou farbou. Prítomnosť bubliniek. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch sa môžu vyskytnúť arómy vyzrievania. Svieže vína vďaka prítomnosti oxidu uhličitého, ktorý zintenzívňuje aj pocit štruktúry a plnosti v ústach.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): | 10,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): | 13,3 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 185 |

5. *Likérové vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Žlté, jantárové, zlaté, červené, hnedasté. Prítomnosť vône čerstvého alebo zrelého ovocia v závislosti od procesu výroby/vyzrievania. Mastné a vytrvalé.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): | 15 |
| Minimálna celková kyslosť: | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): | |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 180 |

## 5. **Vinárske výrobné postupy**

### 5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľský postup

Na dosiahnutie najlepších vlastností sa musia používať tradičné pestovateľské postupy. Všetky vinohradnícke postupy musia rešpektovať životné prostredie a generatívno-vegetatívnu rovnováhu viniča. Na získanie hrozna v optimálnom stave na výrobu vína je potrebné uplatniť agronomické odborné znalosti.

Vinič musí byť vedený v súlade so všeobecne uznávanými vinohradníckymi postupmi a metódami.

Zozbierané hrozno sa musí prepraviť čo najrýchlejšie a pri použití metód, ktoré zaručujú zachovanie jeho kvality.

2. Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Hrozno sa musí zbierať mimoriadne starostlivo. Vína s CHOP možno vyrábať len zo zdravého hrozna, ktoré je dostatočne zrelé na výrobu vín s prirodzeným obsahom alkoholu najmenej 9,5 obj. % pre biele vína a 11 obj. % pre červené vína. Perlivé alebo akostné šumivé vína vyrobené z tohto hrozna musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 9,5 obj %.

### 5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody

   10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Biele odrody

   70 hektolitrov na hektár

3. Modré odrody

   9 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Modré odrody

   63 hektolitrov na hektár

## 6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vína s CHOP „Pla de Bages“ sa vyrábajú v týchto obciach:

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. **Muštové odrody**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Poľnohospodárske a klimatické podmienky vymedzené pre tento okres charakterizujú teploty a množstvo zrážok, ktoré sú veľmi odlišné od okolitých okresov. Priemerná nadmorská výška v okrese je výhodou aj pre vína s CHOP „Pla de Bages“. Vzdialenosť od mora a pobrežná bariéra spôsobujú, že podnebie v našej oblasti CHOP je na rozmedzí stredomorského a vnútrozemského kontinentálneho podnebia.

Vzhľadom na výrazný vplyv Pyrenejí patria arómy bielych vín (najmä vín z odrody Picapoll) v rámci opisu každej odrody skôr k sviežejším. Toto podnebie je rovnako vhodné na výrobu ľahkých vín, ktoré sa vyznačujú dobrou kyslosťou. Plnší objem v ústach sa dosahuje vinárskymi výrobnými postupmi, akými sú vyzrievanie na kaloch alebo vyzrievanie v sudoch.

Bohaté lesy v okrese, ktoré obklopujú väčšinu viníc, a veľké množstvo aromatických bylín, ktoré rastú v celom okrese Bages, mu poskytujú veľmi charakteristický terroir, ktorý má silný a špecifický vplyv na všetky vinárske produkty s CHOP „Pla de Bages“. Primárne arómy vín sú naplnené vôňami týchto bylín. Príkladom je rozmarín, levanduľa a tymián.

Chladné podnebie prispieva k pomalému dozrievaniu na jeseň, čo umožňuje dobré zafarbenie všetkých odrôd. Treba však zdôrazniť prítomnosť pôvodných odrôd, akými sú Mandó, Sumoll a Picapoll Negro, ktoré môžu mať prirodzene nižší farebný potenciál.

Aromatický profil je charakteristický, pretože sa v tejto oblasti veľmi rešpektujú typické vlastnosti väčšiny odrôd. Keďže ide o oblasť, kde hrozno dozrieva neskôr, ako je priemer pre tento štát, primárne arómy bývajú zachované. Vďaka výraznej prítomnosti lesov, ktoré obklopujú vinice v regióne, sa niektoré červené vína vyznačujú balzamikovými tónmi, ktoré im dodávajú svieži nádych.

8.2. *Perlivé víno*

Tu platia aj pripomienky uvedené v predchádzajúcej časti o vínach.

8.3. *Akostné šumivé víno*

Okres Bages má dlhoročnú tradíciu výroby šumivých vín. Obec Artés má CHOP „Cava“, keďže vína tohto typu sa tam vyrábajú už od prvých experimentov na začiatku 20. storočia. Inými slovami, bola priekopníkom vo výrobe šumivých vín.

8.4. *Likérové víno*

Likérové vína sa v okrese Bages vyrábajú od nepamäti. Víno rancio, mistela a prírodné sladké víno boli dlhé roky bežnými nápojmi v domácnostiach okresu. Kombinácia tradičného výrobného postupu a odrôd viniča v tejto oblasti, ktoré sú ovplyvnené vyššie uvedenými agroklimatickými podmienkami, dodáva týmto vínam určité osobitné organoleptické vlastnosti.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína s CHOP „Pla de Bages“ sa musia baliť v oblasti špecifikovanej v nariadeniach upravujúcich CHOP. Toto rozhodnutie prijala Rada pre reguláciu, pretože sa domnieva, že vzhľadom na malú oblasť, na ktorú sa CHOP vzťahuje, by akýkoľvek vonkajší zásah mohol mať negatívny vplyv na kvalitu, pretože by bol mimo kontroly rady a mohol by oslabiť zavedené normy.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku:**

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