Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 304/08)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM06

Datum obvestila: 21. junij 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Znižanje meje dejanskega deleža alkohola za nekatera vina rosé

Opis

Najmanjši predpisani delež alkohola za vina rosé „Pla de Bages“, ki se pridelujejo iz sort vinske trte mandó in picapoll negro, se zmanjša z 12,5 vol. % na 11,5 vol. %.

Dodano je bilo, da je pri mešanju sort za vino rosé ustrezni delež alkohola odvisen od deležev posameznih sort.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega merila iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlogi

Picapoll negro in mandó sta sorti vinske trte, ki sta bili leta 2014 oziroma 2016 obujeni na območju, na katerem se prideluje vino z ZOP „Pla de Bages“, in sta vključeni v specifikacijo proizvoda.

Te vinske sorte, podobno kot nekatere druge sorte vinske trte, zaradi svojih lastnosti težko dosežejo velik delež alkohola. Zdelo se je primerno zmanjšati najmanjši delež alkohola vin rosé, pridelanih iz grozdja sort vinskih trt mandó in picapoll negro, z 12,5 vol. % na 11,5 vol. %.

2. Sprememba organoleptičnih opisov

Opis

Del besedila z opisom vin je bil prestavljen in nadomeščen s preglednico, v kateri so določene organoleptične lastnosti.

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

Ta sprememba se nanaša na točko 2.1 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega merila iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlogi

Razlog za to spremembo je to, da postaja specifikacija proizvoda bolj tehnična ter da se mora brati in razlagati čim bolj jasno in objektivno.

3. **Prerazvrstitev sort vinske trte**

Opis

Spremenjena porazdelitev dovoljenih in priporočenih sort. Sorte ostajajo enake, s to razliko, da so sorte chardonnay, merlot in cabernet sauvignon iz „priporočenih“ prešle v „dovoljene“. Sorta mandó/garró pa je prešla iz „dovoljene“ v „priporočeno“.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 6 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega merila iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlogi

Namen navedenih predlaganih sprememb je urediti seznam sort, da se pokaže, da so tiste sorte, ki veljajo za lokalne in bolje prilagojene območju, „priporočene“ v skladu s strateškim pristopom pri ZOP.

4. **Izboljšave besedila povezave**

Opis

Izboljšano je bilo besedilo o kategoriji „vino“.

Ta sprememba se nanaša na točko 7 specifikacije proizvoda in točko 8.1 enotnega dokumenta.

Ker vključuje le izboljšavo in ne spremembe besedila povezave, gre za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega merila iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlogi

Razlog za to spremembo je to, da postaja specifikacija proizvoda bolj tehnična ter da se mora brati in razlagati čim bolj jasno in objektivno.

Glede na navedeno so bile značilne lastnosti proizvoda v oddelku o povezavi preoblikovane.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Pla de Bages

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. *Bela vina in vina rosé*

KRATEK OPIS

BELO: bledo rumene do temno rumene (zlate) barve. Bister videz brez motnosti. Prisotnost sadnih arom. V nekaterih primerih so lahko prisotne lesne arome lesa od zorenja. Običajno so lahka.

ROSÉ: Rdeče barve od bledo rožnate in/ali barve čebulne lupine do češnjevo rdeče. Jasen videz brez motnosti. Prisotnost sadnih arom. V nekaterih primerih so lahko prisotne lesne arome lesa od zorenja. Običajno so lahka.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola za vina rosé, narejena izključno iz sort vinske trte sumoll, ull de llebre, garró/mandó in picapoll negro, je 11,5 vol. % in 12,5 vol. % za vina iz drugih sort. Za vina, zvrščena iz sort z različnimi najmanjšimi vrednostmi deleža alkohola, je najmanjša vrednost zvrsti neposredno sorazmerna z najmanjšim deležem alkohola vsake od sort in z odstotkom vsake od sort v zvrsti.

* Vina, starana več kot eno leto, in vina, obdelana v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali staranjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

2. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Rdeče barve s spremenljivimi odtenki od vijolične do okraste barve, odvisno od obdelave/staranja. Bister videz brez motnosti. Prisotnost sadnih arom. V nekaterih primerih so lahko prisotne lesne arome od zorenja. Spremenljivo, odvisno od obdelave/staranja. Vino je lahko in sveže do bolj strukturirano in koncentrirano.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola za vina, pridelana izključno iz grozdja sort vinske trte sumoll, ull de llebre, picapoll negro in garró/mandó, je 11,5 vol. %.

* Vina, starana več kot eno leto, in vina, obdelana v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali staranjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 1,1 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

3. *Biser vino*

KRATEK OPIS

Kot je opisano zgoraj pri ustrezni barvi. Prisotnost mehurčkov. Prisotnost sadnih arom. V nekaterih primerih so lahko prisotne arome od zorenja. Sveža vina zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, ki tudi poveča občutek strukture in polnosti v ustih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

4. *Kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Kot je opisano zgoraj pri ustrezni barvi. Prisotnost mehurčkov. Prisotnost sadnih arom. V nekaterih primerih so lahko prisotne arome od zorenja. Sveža vina zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, ki tudi poveča občutek strukture in polnosti v ustih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

5. *Likerska vina*

KRATEK OPIS

Rumene, jantarne, zlate, rdeče in pražene barve. Prisotnost arom svežega ali zrelega sadja, odvisno od obdelave/staranja. Oljnata in obstojna.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalna praksa

Za doseganje najboljših lastnosti je treba uporabljati tradicionalne postopke gojenja. Pri vseh enoloških postopkih je treba spoštovati okolje in fiziološko ravnotežje vinskih trt. Agronomsko znanje je treba uporabiti za pridobivanje grozdja v optimalnih razmerah za pridelavo vina.

Vinsko trto je treba vzgajati v skladu s splošno sprejetimi enološkimi postopki in metodami.

Prevoz potrganega grozdja je treba opraviti čim hitreje in s sredstvo, ki zagotovijo ohranitev njegove kakovosti.

2. Omejitve pri vinifikaciji

Trgatve se morajo opraviti z največjo skrbnostjo. Vina z ZOP se lahko pridelajo le iz zdravega grozdja, ki je dovolj zrelo za pridobivanje vin z deležem naravnega alkohola, ki je za bela vina vsaj 9,5 vol. % in rdeča vina 11 vol. %. Najmanjši delež naravnega alkohola v biser vinih ali kakovostnih penečih vinih iz grozdja mora biti 9,5 vol. %.

5.2. *Največji donosi*

1. Bele sorte

   10 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Bele sorte

   70 hektolitrov na hektar

3. Rdeče sorte

   9 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Rdeče sorte

   63 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Vina z ZOP „Pla de Bages“ se proizvajajo v naslednjih občinah:

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

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. **Sorte vinske trte**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Opis povezave**

8.1. *Vino*

Za kmetijske in podnebne razmere, opredeljene za okrožje, so značilne temperature in količina padavin, ki se zelo razlikujejo od tistih v sosednjih okrožjih. Prednost za vina z ZOP „Pla de Bages“ je tudi povprečna nadmorska višina v okrožju. Zaradi oddaljenosti od morja in predobalne pregrade je podnebje na zadevnem območju ZOP na prehodu med sredozemskim in celinskim.

Zaradi močnega vpliva Pirenejev se arome belih vin (zlasti tistih, pridelanih iz sorte picapoll) nagibajo k večji svežini znotraj opisa posamezne sorte. To podnebje je ugodno tudi za pridelavo lahkih vin, za katera je značilno dobro jedro kislin. Polnejši volumen v ustih se doseže z vinarskimi postopki, kot je zorenje na drožeh ali v sodu.

Obsežni gozdovi v okrožju, ki obkrožajo večino vinskih trt, in številna aromatična zelišča, ki rastejo po vsem okrožju Bages, omogočajo značilno rastišče, ki močno in posebno vpliva na vse vinske proizvode z ZOP „Pla de Bages“. Primarne arome vin so prežete z dišavami teh zelišč. Nekateri primeri teh zelišč so rožmarin, sivka in timijan.

Hladno podnebje je ugodno za počasno zorenje jeseni, kar omogoča razvoj močne barve pri vseh sortah. Vendar je treba poudariti prisotnost avtohtonih sort, kot so mandó, sumoll in picapoll negro, saj imajo lahko po naravi manjši barvni potencial.

Aromatični profil je razpoznaven, ker so značilne lastnosti večine sort na tem območju zelo spoštovane. Ker grozdje na tem območju dozori pozneje, kot je povprečno v državi, se primarne arome običajno ohranijo. Zaradi močne prisotnosti gozdov, ki obkrožajo vinograde v regiji, imajo nekatera rdeča vina balzamične note, ki dodajo občutek svežine.

8.2. *Biser vino*

Veljajo navedbe iz prejšnjega oddelka o vinih.

8.3. *Kakovostno peneče vino*

Okrožje Bages ima dolgoletno tradicijo pridelave penečih vin. Občina Artés spada v ZOP „Cava“, saj se vina navedene vrste tam pridelujejo že od prvih poskusov v začetku 20. stoletja. Povedano drugače, ta občina je prva začela proizvajati peneča vina.

8.4. *Likersko vino*

Likerska vina se v okrožju Bages pridelujejo že od nekdaj. Vina rancio, mistela in naravno sladko vino so že dolga leta običajne pijače po domovih v okrožju. Kombinacija tradicionalnega načina pridelave vina in sort vinske trte v okrožju, na katere vplivajo zgoraj navedene kmetijske in podnebne razmere, daje tem vinom nekatere posebne organoleptične lastnosti.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

v nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina z ZOP „Pla de Bages“ je treba pakirati na območju, določenem v predpisih o ZOP. To odločitev je sprejel regulativni odbor, saj meni, da bi lahko glede na majhno območje, zajeto z ZOP, vsak zunanji poseg negativno vplival na kakovost, saj bi bil zunaj nadzora odbora in bi lahko ogrozil uveljavljene standarde.

Povezava do specifikacije proizvoda

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