C/2024/7385

6.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7385)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Дата на съобщението: 13.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ПРОМЕНИ В ОПИСАНИЕТО НА БЕЛИТЕ ВИНА

Описание:

— Заличава се максималното действително алкохолно съдържание на бялото вино и се добавя минималното общо Залкохолно съдържание.

— Добавя се нов тип бяло вино — „Brisado“ (оранжево вино).

Изменението засяга точка 2.А от продуктовата спецификация; що се отнася до единния документ, той не е засегнат от първото изменение, а с добавянето на типа „Brisado“ се изменя точка 4 от него.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Максималното действително алкохолно съдържание се заличава поради въвеждането на по-строги правила, с които се определят пределните стойности, като продуктовата спецификация се опростява и се подобрява нейната яснота. Добавя се общата стойност с цел по-добро описание на характеристиките на продукта.

Добавя се типът „Brisado“ (оранжево вино), тъй като методът на неговото производство е свързан с историята на района и белите вина, получени чрез него, имат достатъчно диференцирани производствени и органолептични характеристики.

2. ПРОМЕНИ В ОПИСАНИЕТО НА ВИНАТА РОЗЕ

Описание:

— Действителното алкохолно съдържание на някои вина розе се намалява от 12,5 % об. на 11,5 % об., като по този начин се уеднаквява пределната стойност за всички вина розе.

— Добавя се минималното алкохолно съдържание.

— Параграфът относно алкохолното съдържание, получено след купажиране, се заличава.

Изменението се отнася до точка 2.А от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основание:

Алкохолното съдържание на вината розе се намалява, тъй като в продуктовата спецификация наскоро бяха включени традиционни сортове с по-ниско алкохолно съдържание. Същевременно е необходимо да се осигури наличието на баланс между киселинност и свеж вкус, което означава да се предвиди по-ранна дата на гроздобера. Минималното общо алкохолно съдържание се посочва с цел по-добро описание на продукта. Текстът относно купажирането се заличава, тъй като е ненужен.

3. ПРОМЕНИ В ОПИСАНИЕТО НА ЧЕРВЕНИТЕ ВИНА

Описание:

— Добавя се минималното алкохолно съдържание.

— Добавя се параграф относно действителното алкохолно съдържание, получено след купажиране.

Изменението се отнася до точка 2.А от продуктовата спецификация. Информацията относно купажирането не засяга единния документ, а останалите аспекти водят до изменение на точка 4 от него.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Минималното общо алкохолно съдържание се посочва с цел по-добро описание на продукта.

Поради все по-честото купажиране на вина, получени от сортове с по-ниско алкохолно съдържание, тези купажи също са с по-ниско алкохолно съдържание.

4. ДРУГИ ПРОМЕНИ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ВИНАТА ОТ КАТЕГОРИЯ 1 (БЕЛИ, РОЗЕ И ЧЕРВЕНИ)

Описание:

— В категория 1 се добавя нов тип вино — „Fermentado con rapa“ (вино, получено чрез ферментация без отстраняване на чепките).

— В категория 1 се добавя нов тип вино — „Naturalmente Dulce“ (естествено сладко).

— Пределните стойности за съдържанието на летливи киселини, обща киселинност и серен диоксид се прехвърлят от края на точка 2 към края на точка 2.А.

Изменението се отнася до точка 2.А от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Посочените вина се получават по методи, свързани с историята на района, в който се произвеждат бели, розе и червени вина с достатъчно диференцирани производствени и органолептични характеристики.

С преместването на пределните аналитични стойности другаде в текста се подобряват формулировката и яснотата на продуктовата спецификация.

5. ПРОМЕНИ В ОПИСАНИЕТО НА ИСКРЯЩИТЕ ВИНА

Описание:

— Минималното действително алкохолно съдържание се променя от 10 % об. на 10,5 % об.

— Заличават се пределните стойности за сухия екстракт, пепелта и pH.

— Съдържанието на летливи киселини се променя от 0,8 на 0,6 g/l.

Изменението се отнася до точка 2.B от продуктовата спецификация. То не засяга единния документ, с изключение на промяната, свързана със съдържанието на летливи киселини, която засяга точка 4 от него.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Пределната стойност на действителното алкохолно съдържание се изравнява с тази на качествените пенливи вина. Със заличаването на други показатели се подобрява яснотата на продуктовата спецификация, като същевременно стойностите се изравняват с тези на другите типове вино. Понижаването на пределната стойност на летливите киселини е фактор за качество.

6. ПРОМЕНИ В ОПИСАНИЕТО НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ПЕНЛИВИ ВИНА

Описание:

— Типичните за района сортове се посочват като препоръчителни.

— Добавя се пределната стойност за общото алкохолно съдържание.

— При традиционния метод продължителността на периода от добавянето на тиражен ликьор до отцеждането се увеличава от 12 на 15 месеца.

— Заличават се пределните стойности за сухия екстракт, пепелта и pH.

— Включва се старовременният метод на производство, чиято продължителност от добавянето на тиражен ликьор до отцеждането е девет месеца.

Изменението се отнася до точка 2.C от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се потвърдят препоръчителните сортове.

Пределната стойност за общото алкохолно съдържание се добавя с цел по-добро описание на характеристиките на продукта. Наред с това се заличават други показатели с цел опростяване на описанието, в резултат на което се подобрява яснотата на продуктовата спецификация и стойностите се изравняват с тези на другите типове вино.

При традиционния метод по-дългото отлежаване е фактор за по-добро качество, като то повишава качествената стойност поради наличието на по-отчетливи органолептични възприятия върху небцето. За разлика от него по-краткият период на отлежаване при старовременния метод е насочен към обособяването на по-динамичен, свеж и млад профил с по-силно изразена киселинност. Връщането към този метод е обусловено от неговата връзка с историята на района и от наличието на достатъчно диференцирани производствени и органолептични характеристики.

7. ПРОМЕНИ В ОПИСАНИЕТО НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА

Описание:

— При вината тип „rancio“ (вина, подложени на ускорен процес на окисляване) минималната продължителност от една година може да се прилага по отношение на съдове от всякакъв дървен материал, а не само дъб.

— Добавя се пределната стойност за общото алкохолно съдържание при вината тип „rancio“, мистела и естествени сладки вина.

Изменението се отнася до точка 2.D от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Разрешаването на други видове дървесина при отлежаването на вината тип „rancio“ има за цел да се използват традиционните видове дървесина за този тип вино — например кестен, череша и др.

Пределната стойност за общото алкохолно съдържание се добавя с цел по-добро описание на характеристиките на продукта.

8. ДОПЪЛВАНЕ НА ОПИСАНИЕТО С ДАННИ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ЗАХАР

Описание:

Добавят се типовете продукти в зависимост от тяхното съдържание на захар за всички категории, с изключение на качествените пенливи вина, които вече са обхванати от продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По този начин се подобрява описанието на характеристиките на съответните продукти.

9. ПОДОБРЯВАНЕ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНОТО ОПИСАНИЕ

Описание:

— За белите вина, червените вина и вината розе се заличават думите „чисто и без мътност“.

— По отношение на вината, които отлежават в съдове от материали, различни от дървесина, се добавя информация за третичните аромати и за ароматите, характерни за процеса на стареене.

— Добавят се органолептичните описания на типовете вино „Brisado“ (оранжево вино) и „Fermentado con rapa“ (вино, получено чрез ферментация без отстраняване на чепките).

Изменението се отнася до точка 2.1 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Допуска се наличие на мътност, при условие че е посочена на етикета. Формулировката на описанията се подобрява и се въвеждат необходимите описания за новите типове вино.

10. ПРОМЕНИ В ОБОЗНАЧЕНИЕТО „НОВО ВИНО“ ВЪРХУ ЕТИКЕТА

Описание:

Включена е препратка към регионалното законодателство, в което се съдържа определение за този тип вино.

Изменението се отнася до точка 2.2 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Въвеждане на правна препратка в подкрепа на обозначението върху етикета.

11. ПОДОБРЯВАНЕ НА ФОРМУЛИРОВКАТА В ТОЧКАТА ОТНОСНО КОНКРЕТНИ ПРАКТИКИ

Описание:

В раздела относно гроздобера пределните стойности на естественото алкохолно съдържание следва да се отнасят за сортовете, а не за вината.

В раздела относно методите на производство се заличава следното изречение: „При производството на мъст трябва да бъдат следвани традиционните практики, при които се използва технология, насочена към подобряване на качеството на вината“.

Първото изменение се отнася до точки 3.2 и 5.1 от единния документ; второто изменение се отнася до точка 3.3 от продуктовата спецификация, но не и до единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

В първия случай е поправена грешка, състояща се в посочване на вина, когато става дума за грозде. Във втория случай целта е опростяване, тъй като изречението повтаря пояснения, които се срещат другаде в текста.

12. ПРОМЕНИ В СОРТОВЕТЕ

Описание:

Сортът Picapoll negro се променя от „разрешен“ на „препоръчителен“, а сортът Ull de Llebre — от „препоръчителен“ на „разрешен“. Също така сортовете се посочват според големината на площта, която заемат в района на ЗНП.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Препоръчителните сортове са традиционните сортове, свързани с района, като останалите се считат за разрешени сортове. Въз основа на този критерий се извършва прекласифициране на сортовете.

Поредността в списъка отразява площта на насажденията, обхванати от тези сортове.

13. ПОДОБРЕНИЯ В ПРАВИЛАТА ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ

Описание:

— Изискването за максимална височина на надписа „Pla de Bages“се заменя с изискване за минимална височина — съответно от 4 mm на 3 mm.

— Добавя се изискването за включване на знака за качеството и съответния номер, както и размерите и моделите, одобрени за наименованието за произход Pla de Bages; заличава се изискването за изобразяване на логото.

— Добавя се изискването за посочване на държавата членка след името на общината, в която се намира бутилиращото предприятие.

— Добавят се обозначенията „Brisado“ („Orange wine“), „Fermentado con rapa“ и „No filtrado“.

Изменението се отнася до точка 8.3 от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Промяната в размера на шрифта, с който се изписва името на ЗНП, гарантира неговата видимост. Въведени са промени в знака за качество, като конкретно се определя задължението за посочване на държавата на произход, което вече се съдържа в законодателството. Също така са добавени обозначения за новите типове вино.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Pla de Bages

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

БЯЛО: Цветът варира между бледожълт и тъмножълт (златист). Наличие на плодови аромати. В някои случаи е възможно да съдържат аромати на дърво и/или третични аромати, които могат да бъдат свързани с процеса на стареене. Тези вина често са с деликатен вкус.

ОРАНЖЕВО ВИНО: Нюансите варират от жълто до оранжево. Наличие на плодови и/или цветни аромати, като е възможно и присъствието на растителни и/или тревни нотки. В някои случаи е възможно да съдържат аромати на дърво и/или третични аромати, които могат да бъдат свързани с процеса на стареене. Възможно е наличието на леко горчиви и/или танинови нотки.

ВИНО, ПОЛУЧЕНО ЧРЕЗ ФЕРМЕНТАЦИЯ БЕЗ ОТСТРАНЯВАНЕ НА ЧЕПКИТЕ: Наличие на плодови и/или цветни аромати, като е възможно и присъствието на растителни и/или тревни нотки. В някои случаи е възможно да съдържат аромати на дърво и/или третични аромати, които могат да бъдат свързани с процеса на стареене. Възможно е наличието на леко горчиви и/или танинови нотки.

* Действителното алкохолно съдържание на естествено сладките вина трябва да е не по-ниско от 13 %.

* Винаta, които са преминали процес на стареене, надвишаващ една година, и винаta, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или стареене, трябва да имат действително съдържание на летливи киселини, което е не по-високо от 0,9 g/l (15 meq/l).

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 11,67

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 180

2. *Вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червен цвят, вариращ от бледорозово и/или цвят на люспите на лук до черешовочервено. Наличие на плодови аромати. В някои случаи е възможно да съдържат аромати на дърво и/или третични аромати, които могат да бъдат свързани с процеса на стареене. Тези вина често са с деликатен вкус.

ВИНО, ПОЛУЧЕНО ЧРЕЗ ФЕРМЕНТАЦИЯ БЕЗ ОТСТРАНЯВАНЕ НА ЧЕПКИТЕ: Наличие на плодови и/или цветни аромати, като е възможно и присъствието на растителни и/или тревни нотки. В някои случаи е възможно да съдържат аромати на дърво и/или третични аромати, които могат да бъдат свързани с процеса на стареене. Възможно е наличието на леко горчиви и/или танинови нотки.

* Действителното алкохолно съдържание на естествено сладките вина трябва да е не по-ниско от 13 %.

* Вината, които са преминали процес на стареене, надвишаващ една година, и вината, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или стареене, трябва да имат действително съдържание на летливи киселини, което е не по-високо от 0,9 g/l (15 meq/l).

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 11,67

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 180

3. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червен цвят с различни нюанси — от виолетови до оранжеви, в зависимост от производството и стареенето. Наличие на плодови аромати. В някои случаи е възможно да съдържат аромати на дърво и/или третични аромати, които могат да бъдат свързани с процеса на стареене. Винata са променливи в зависимост от производството/стареенето — от деликатни и свежи до по-структурирани и концентрирани.

ВИНО, ПОЛУЧЕНО ЧРЕЗ ФЕРМЕНТАЦИЯ БЕЗ ОТСТРАНЯВАНЕ НА ЧЕПКИТЕ: Наличие на плодови и/или цветни аромати, като е възможно и присъствието на растителни и/или тревни нотки. В някои случаи е възможно да съдържат аромати на дърво и/или третични аромати, които могат да бъдат свързани с процеса на стареене. Възможно е наличието на леко горчиви и/или танинови нотки.

* Минималното действително алкохолно съдържание на вината, произведени единствено от грозде Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro и Garró/Mandó, е 11,5 % об.

* Действителното алкохолно съдържание на естествено сладките вина трябва да е не по-ниско от 13 %.

* Вината, които са преминали процес на стареене, надвишаващ една година, и вината, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или стареене, трябва да имат действително съдържание на летливи киселини, което е не по-високо от 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12,5

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

4. *Искрящо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Видът съвпада с посоченото по-горе описание в зависимост от съответния цвят. Наличие на мехурчета. Наличие на плодови аромати. В някои случаи е възможно да съдържат аромати, специфични за процеса на стареене. Свежи вина поради наличието на въглероден диоксид, което от своя страна увеличава усещането за структура и богатство върху небцето.

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 10

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

5. *Качествено пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Видът съвпада с посоченото по-горе описание в зависимост от съответния цвят. Наличие на мехурчета. Наличие на плодови аромати. В някои случаи е възможно да съдържат аромати, специфични за процеса на стареене. Свежи вина поради наличието на въглероден диоксид, което от своя страна увеличава усещането за структура и богатство върху небцето.

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

6. *Ликьорни вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Жълт, кехлибарен, златист, червен и цвят на препечено. Наличие на аромати на пресни или зрели плодове в зависимост от тяхното производство/стареене. Маслен и устойчив вкус.

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност в g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Практика на отглеждане

Трябва да се използват традиционните методи на отглеждане, тъй като с тях обикновено се постига най-добро качество. Всички лозарски дейности трябва да са съобразени с физиологичното равновесие на растението и с околната среда, като се прилагат агрономичните познания, необходими за получаване на грозде в оптимално състояние за винопроизводство.

Формирането на лозите трябва да е съобразено с общоприетите лозарски практики и методи.

Събраното грозде трябва да се транспортира възможно най-бързо, като се използват методи, гарантиращи запазване на качеството му.

Приложимо ограничение при производството на вината

Гроздоберът трябва да се извършва възможно най-грижливо, като за производството на вината, обхванати от защитеното наименование за произход, се използва само здраво грозде с необходимата степен на зрялост за получаването на естествено алкохолно съдържание от 9,5 % об. или повече при белите сортове и 11 % об. при червените сортове. Когато гроздето е предназначено за производство на искрящи вина или на качествени пенливи вина, минималното естествено алкохолно съдържание трябва да бъде 9,5 об. %.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове грозде

   10 000 килограма грозде от хектар

2. Бели сортове грозде

   70 хектолитра от хектар

3. Червени сортове грозде

   9 000 килограма грозде от хектар

4. Червени сортове грозде

   63 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Вината със ЗНП Pla de Bages се произвеждат в следните общини: 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 Montserrat, 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 и Talamanca.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

VERDEJO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Селскостопанските и климатичните условия, определени в района, се характеризират с температури и количества на валежите, които се различават значително от околните райони. От друга страна, средната надморска височина в района оказва благоприятно отражение върху вината със ЗНП Pla de Bages. Отдалечеността на района от морето, както и предкрайбрежната бариера, обуславят в района на ЗНП климатични условия с характеристики между средиземноморския и вътрешноконтинеталния климат.

Поради значителното влияние на Пиренеите ароматът на белите вина (особено тези, получени от сорта Picapoll) клони към по-свежия спектър от описанията за всеки сорт. Тези климатични условия дават възможност за получаване на деликатни вина с добър киселинен профил. Отлежаването върху утайки или отлежаването в бъчви позволяват да се повиши усещането за плътност върху небцето.

Наличието на множество гори в района, които заобикалят по-голяма част от лозята, и разнообразието от билки обуславят доста специфичен тероар, характерен за района на Bages, който оказва силно и специфично влияние върху всички лозаро-винарски продукти, произведени в обхванатия от ЗНП Pla de Bages район. Първичните аромати на вината са пропити от тези билки, които включват розмарин, лавандула, мащерка и др.

Студеният климат благоприятства бавното зреене през есента, което позволява доброто натрупване на багрила при всички сортове. Трябва обаче да се подчертае наличието на местните сортове Mandó, Sumoll и Picapoll Negro, които по дефиниция могат да имат по-малък цветен потенциал.

Ароматният компонент дължи характеристиките си на район, който зачита типичните особености на повечето сортове. Тъй като гроздето в този район узрява по-късно в сравнение със средното за страната, първичните аромати обикновено се запазват. При някои червени вина, благодарение на наличието на множество гори около лозята в района, са налице балсамови нотки, които засилват усещането за свежест.

8.2. *Искрящо вино*

По отношение на този тип вино се прилагат характеристиките, посочени в предходния раздел.

8.3. *Качествено пенливо вино*

Районът Bages има дълга традиция в производството на пенливи вина. По-конкретно община Artés е обхваната от ЗНП Cava, тъй като още от началото на XX век местните производители са започнали да експериментират и да произвеждат този вид вина — поради това те се считат за едни от първите производители на пенливи вина.

8.4. *Ликьорно вино*

Производството на ликьорни вина в района Bages датира от незапомнени времена. В продължение на много години в домовете на местните жители са се употребявали вина тип „rancio“, мистела и естествени сладки вина. Техните специфични органолептични характеристики са обусловени от съчетаването на традиционния метод на производство и характерните за района винени сортове, които са повлияни от посочените по-горе агроклиматични условия.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район.

Описание на условието:

Вината, обхванати от ЗНП Pla de Bages, трябва да се бутилират в района, посочен в съответната наредба за това ЗНП. Решението е взето от регулаторния съвет с мотива, че поради малкия размер на площта, обхваната от ЗНП, всяка външна намеса би могла да окаже отрицателно въздействие върху качеството на продукта, защото съветът няма да е в състояние да го контролира и е възможно да настъпи отклонение от действащите стандарти.

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Шрифтът, използван за изписване на наименованието „Pla de Bages“, трябва да бъде с височина 3 mm, а шрифтът за обозначението Denominación de Origen (наименование на произход) — наполовина на този размер.

По отношение на оранжевите вина, на вината, получени чрез ферментация без отстраняване на чепките, и на мътните вина върху етикета за качество на наименованието за произход трябва да се посочат съответните обозначения — „Brisado“, „Fermentado con rapa“ и „No filtrado“, като е препоръчително тези обозначения да се посочат и върху етикета. При виното „Brisado“ етикетирането на бутилката може да бъде придружено от обозначението „orange wine“ (оранжево вино).

Връзка към продуктовата спецификация

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-proposta-canvis-2023-v6.pdf