C/2024/7385

6.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7385)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Datum oznámení: 13.9.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. ZMĚNY V POPISU BÍLÝCH VÍN

Popis:

— Vypouští se maximální skutečný obsah alkoholu v bílém víně a doplňuje se minimální celkový obsah alkoholu.

— Doplňuje se nový typ bílého vína s označením „Brisado“.

Změna se týká bodu 2.A specifikace výrobku. První uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument a doplnění typu „Brisado“ se týká bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Vypouští se maximální skutečný obsah alkoholu, protože již existují nadřazené předpisy, které zajišťují maximální limity, a zjednodušuje se a usnadňuje srozumitelnost specifikace. Doplňuje se celkový obsah alkoholu, aby byl produkt lépe charakterizován.

Začleňuje se typ „Brisado“, neboť způsob jeho výroby je spojen s historií oblasti a produkuje bílá vína s dostatečně odlišnými specifikacemi, pokud jde o produkci a organoleptické vlastnosti.

2. ZMĚNY V POPISU RŮŽOVÝCH VÍN

Popis:

— U některých růžových vín se snižuje skutečný obsah alkoholu z 12,5 % obj. na 11,5 % obj., čímž se sjednotí všechna růžová vína v rámci tohoto limitu.

— Doplňuje se minimální celkový obsah alkoholu.

— Vypouští se odstavec týkající se výsledného obsahu alkoholu při scelování.

Změna se týká bodu 2.A specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odůvodnění:

Obsah alkoholu v růžovém víně se snižuje, protože do specifikace výrobku byly nedávno zahrnuty historické odrůdy, které dosahují stupně zralosti s nižším obsahem alkoholu. Zároveň je třeba dbát na vyváženost kyselin a svěžesti, která je spojena s posunutím termínu sklizně. Odkaz na minimální celkový obsah alkoholu produkt lépe popisuje. Odkaz na scelování se vypouští, protože je zbytečný.

3. ZMĚNY V POPISU ČERVENÝCH VÍN

Popis:

— Doplňuje se minimální celkový obsah alkoholu.

— Doplňuje se odstavec týkající se výsledného skutečného obsahu alkoholu při scelování.

Změna se týká bodu 2.A specifikace výrobku. Otázka scelování nemá vliv na jednotný dokument a ostatní aspekty mění bod 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Odkaz na minimální celkový obsah alkoholu produkt lépe popisuje.

Stále častější výsledek scelování odrůd s nižším obsahem alkoholu znamená, že také výsledná vína mají nižší obsah alkoholu.

4. DALŠÍ ZMĚNY U VÍN KATEGORIE 1 (BÍLÁ, RŮŽOVÁ A ČERVENÁ)

Popis:

— Pro kategorii 1 se doplňuje nový typ vína s označením „Fermentado en Rapa“.

— Pro kategorii 1 se doplňuje nový typ vína s označením „Naturalmente Dulce“.

— Limity obsahu těkavých kyselin, celkové kyselosti a oxidu siřičitého se přesouvají z konce bodu 2 na konec bodu 2.A.

Změna se týká bodu 2.A specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Vycházejí ze způsobů výroby spojených s historií oblasti, která produkuje bílá, růžová a červená vína s dostatečně odlišnými specifikacemi, pokud jde o produkci a organoleptické vlastnosti.

Přesunutím limitů analytických parametrů se zlepšuje formulace a srozumitelnost specifikace výrobku.

5. ZMĚNY V POPISU PERLIVÝCH VÍN

Popis:

— Minimální skutečný obsah alkoholu se mění z 10 na 10,5 % objemových.

— Vypouští se údaje o sušině, popelu a pH.

— Obsah těkavých kyselin se mění z 0,8 na 0,6 g/l.

Tato změna se týká bodu 2.B specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument, s výjimkou obsahu těkavých kyselin, který se dotýká bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Limit skutečného obsahu alkoholu se vyrovnává s limitem jakostních šumivých vín. Vypuštěním dalších deskriptorů se usnadňuje srozumitelnost specifikace a hodnoty se uvádějí do souladu s ostatními typy. Snížení limitu obsahu těkavých kyselin je kvalitativní faktor.

6. ZMĚNY V POPISU JAKOSTNÍCH ŠUMIVÝCH VÍN

Popis:

— Doporučují se odrůdy typické pro danou oblast.

— Doplňuje se limit celkového obsahu alkoholu.

— Doba od tiráže do degoržáže se u tradiční metody prodlužuje z dvanácti na patnáct měsíců.

— Vypouštějí se limity pro sušinu, popel a pH.

— Zahrnuje se starý způsob výroby s dobou od tiráže do degoržáže v délce devíti měsíců.

Změna se týká bodu 2.C specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je potvrdit doporučené odrůdy.

Pro lepší charakterizaci produktu se doplňuje limit celkového obsahu alkoholu. Některé limity se vypouštějí, aby se zjednodušil popis, což usnadňuje srozumitelnost specifikace a hodnoty se uvádějí do souladu s ostatními typy.

Při tradiční metodě znamená delší zrání lepší kvalitativní faktor, zlepšení kvalitativní hodnoty díky lepšímu organoleptickému vnímání na patře. Zatímco u staré metody se při kratším procesu zrání usiluje o zachování živého, svěžího a mladého profilu s živější kyselinkou. Tato metoda, která je spojena s historií oblasti a vyznačuje se dostatečně diferencovanými specifikacemi, pokud jde o produkci a organoleptické vlastnosti, se obnovuje.

7. ZMĚNY V POPISU LIKÉROVÝCH VÍN

Popis:

— U vín Rancio může být minimální doba zrání jednoho roku v nádobách z jakéhokoliv dřeva, nejen z dubu.

— Pokud jde o vína Rancio a Mistela a přírodní sladká vína, doplňuje se limit celkového obsahu alkoholu.

Změna se týká bodu 2.D specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Rozšíření druhů dřeva při zrání vín Rancio má u tohoto typu vín umožnit využití tradičních dřevin, jako jsou kaštanovník, třešeň a další.

Pro lepší charakterizaci produktu se doplňuje limit celkového obsahu alkoholu.

8. DOPLŇUJE SE POPIS PODLE OBSAHU CUKRU

Popis:

U všech kategorií se doplňují typy produktů podle obsahu cukru, s výjimkou jakostních šumivých vín, na která se specifikace vztahovala již dříve.

Změna se týká bodu 2 specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Zlepšuje se charakterizace produktů.

9. ZLEPŠENÍ ORGANOLEPTICKÉHO POPISU

Popis:

— U bílých, červených a růžových vín se vypouští „vzhled čirý, bez nečistot“.

— U vín, která nezrají ve dřevě, se doplňují vůně spojené s vývojem vína v čase a jeho zráním.

— Doplňují se organoleptické popisy typů vína brisado a fermentado con rapa.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Zákal je povolen, pokud je uveden na etiketě. Vylepšují se stávající popisy a doplňují se popisy nezbytné pro nové typy vín.

10. ZMĚNY V OZNAČENÍ „NOVÉ VÍNO“ NA ETIKETĚ

Popis:

Začleňuje se odkaz na regionální právní předpisy, které toto označení vymezují.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Zahrnutí právního odkazu na podporu označení na etiketě.

11. VYLEPŠENÍ ZNĚNÍ BODU TÝKAJÍCÍHO SE ZVLÁŠTNÍCH POSTUPŮ

Popis:

V oddíle týkajícím se sklizně by se limity přirozeného obsahu alkoholu měly vztahovat spíše na odrůdy než na vína.

V oddíle o metodách produkce se vypouští věta: „Při výrobě moštu musí být dodržovány tradiční postupy, které využívají moderní technologie zaměřené na zlepšení kvality vín."

První změna se týká bodů 3.2 a 5.1 jednotného dokumentu; druhá změna se týká bodu 3.3 specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o první aspekt, opravuje se chyba spočívající v odkazování na vína, když se mluví o hroznech. V druhém případě je důvodem zjednodušení, neboť věta odkazuje na vysvětlení, která již byla v textu obsažena.

12. ZMĚNY V ODRŮDÁCH

Popis:

Odrůda Picapoll Negro se mění z „povolené" na „doporučenou" a odrůda Ull de Llebre se mění z „doporučené" na „povolenou". Kromě toho se jejich výčet řadí podle stávající rozlohy CHOP.

Změna se týká bodu 6 specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Doporučené odrůdy odkazují na historické odrůdy spojené s danou oblastí, ostatní se považují za povolené odrůdy. Na základě tohoto kritéria byly odrůdy reklasifikovány.

Pořadí, v jakém se uvádějí, odráží jejich význam z hlediska rozlohy.

13. ZLEPŠENÍ PRAVIDEL OZNAČOVÁNÍ

Popis:

— Namísto maximální výšky textu „Pla de Bages" se reguluje minimální výška a dochází ke změně ze 4 mm na 3 mm.

— Doplňuje se značka kvality a číslování podle velikostí a vzorů schválených pro označení původu Pla de Bages a vypouští se odkaz na logo.

— Doplňuje se, že za názvem obce stáčírny se uvede název členského státu.

— Doplňují se výrazy „Brisado", „Orange wine", „Fermentado con rapa" a „No filtrado".

Změna se týká bodu 8.3 specifikace výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Změna velikosti názvu CHOP zajišťuje minimální viditelnost názvu. Provádí se změny ve značce kvality a upřesňuje se povinnost uvádět zemi původu, která je již v právních předpisech zahrnuta. V neposlední řadě se doplňují výrazy týkající se nově zahrnutých typů vína.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (Názvy)**

Pla de Bages

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

BÍLÉ VÍNO: Barva žlutá, na škále mezi světlou a tmavou (zlatou). S ovocnými aromaty. V určitých případech mohou obsahovat dřevěné a/nebo rozvinuté tóny způsobené zráním. Většinou jsou to lehká vína.

BRISADO: S tóny, které mohou přecházet od žluté po oranžovou. S ovocnými a/nebo květinovými aromaty, někdy s rostlinnými a/nebo bylinnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat dřevěné a/nebo rozvinuté tóny způsobené zráním. Mohou se objevit mírně hořké a/nebo třísloviné tóny.

FERMENTADO EN RAPA: S ovocnými a/nebo květinovými aromaty, někdy s rostlinnými a/nebo bylinnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat dřevěné a/nebo rozvinuté tóny způsobené zráním. Mohou se objevit mírně hořké a/nebo třísloviné tóny.

* Přírodní sladká vína mají skutečný obsah alkoholu nejméně 13 % objemových.

* Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 0,9 g/l (15 meq/l).

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

2. *Růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená barva od světle růžové nebo barvy cibulové slupky až po třešňově červenou. S ovocnými aromaty. V určitých případech mohou obsahovat dřevěné a/nebo rozvinuté tóny způsobené zráním. Většinou jsou to lehká vína.

FERMENTADO EN RAPA: S ovocnými a/nebo květinovými aromaty, někdy s rostlinnými a/nebo bylinnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat dřevěné a/nebo rozvinuté tóny způsobené zráním. Mohou se objevit mírně hořké a/nebo třískovinové tóny.

* Přírodní sladká vína mají skutečný obsah alkoholu nejméně 13 % objemových.

* Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 0,9 g/l (15 meq/l).

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

3. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená barva s proměnlivými odstíny od fialových až po okrové v závislosti na produkci a zrání. S ovocnými aromaty. V určitých případech mohou obsahovat dřevěné a/nebo rozvinuté tóny způsobené zráním. Liší se podle způsobu výroby/zrání, od lehkých a svěžích po strukturovanější a koncentrovanější.

FERMENTADO EN RAPA: S ovocnými a/nebo květinovými aromaty, někdy s rostlinnými a/nebo bylinnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat dřevěné a/nebo rozvinuté tóny způsobené zráním. Mohou se objevit mírně hořké a/nebo třískovinové tóny.

* Minimální skutečný obsah alkoholu vín vyrobených pouze z odrůdy Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro a Garró/Mandó je 11,5 % obj.

* Přírodní sladká vína mají skutečný obsah alkoholu nejméně 13 % objemových.

* Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,5

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

4. *Perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Obdobně jako bylo popsáno výše, podle příslušné barvy. S bublinkami a s ovocnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat aroma způsobené zráním. Svěží vína v důsledku přítomnosti oxidu uhličitého, což následně v ústech zvýrazňuje strukturu a plnost.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

5. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Obdobně jako bylo popsáno výše, podle příslušné barvy. S bublinkami a s ovocnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat aroma způsobené zráním. Svěží vína v důsledku přítomnosti oxidu uhličitého, což následně v ústech zvýrazňuje strukturu a plnost.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

6. *Likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva žlutá, jantarová, zlatá, červená a pálená. Přítomnost aromat čerstvého nebo zralého ovoce v závislosti na jejich produkci/zrání. Olejové konzistence a s dlouhou dochutí.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Pěstební metoda

Pěstitelské metody musí být tradiční metody cílené na získání co nejlepších vlastností. Veškeré vinařské práce musí respektovat fyziologickou rovnováhu rostlin a prostředí a uplatňovat agronomické znalosti nezbytné k získávání hroznů ve stavu, který je optimální pro vinifikaci.

Keř musí být veden v souladu s postupy a metodami obecně uznávanými v oblasti vinařství.

Přeprava sklizených hroznů musí probíhat co nejrychleji a za použití prostředků zajišťujících zachování jejich jakosti.

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Hrozny se musí sklízet s maximální pečlivostí, přičemž na výrobu vín chráněných tímto CHOP lze použít výlučně zdravé hrozny dostatečně zralé na to, aby bylo možné vyprodukovat víno s minimálním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 9,5 % obj. u bílých odrůd a 11 % obj. u odrůd červených. V případě, že jsou hrozny určeny na výrobu jakostních šumivých nebo perlivých vín, musí minimální přirozený obsah alkoholu činit 9,5 % obj.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

   10 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Bílé odrůdy

   70 hektolitrů na hektar

3. Červené odrůdy

   9 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Červené odrůdy

   63 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Produkce CHOP Pla de Bages probíhá v následujících obcích: 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 a Talamanca.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Víno*

Zemědělské a klimatické charakteristiky dané pěstitelské oblasti se vyznačují teplotou a srážkami výrazně odlišnými od pohraničních oblastí. Průměrná nadmořská výška této oblasti je nicméně pro vína s CHOP Pla de Bages příhodná. Vzdálenost od moře a prelitorální bariéra vytvářejí v oblasti klimatické aspekty, které jsou na pomezí středomořského a kontinentálního podnebí.

Jelikož oblast výrazně ovlivňuje pyrenejské pohoří, vykazují aromata bílých vín (zejména vín vyráběných z odrůdy Picapoll) stupeň svěžesti na nejvyšší hranici škály užívané k popisu jednotlivých odrůd. Ze stejného důvodu jsou zde vyráběná vína lehká, s dobrou kyselostí. Plnějšího těla v ústech se dosahuje zráním na kalech nebo v sudech.

Rozsáhlé lesní porosty obklopující většinu vinic a velké množství aromatických bylin rostoucích v celé oblasti Bages vytvářejí velmi specifický *terroir*, který všem vinařským výrobkům s CHOP Pla de Bages dodává výrazný a jedinečný charakter. Do primárních aromat vín se promítá vůně bylin, jako je rozmarýn, levandule, tymián apod.

Chladné podnebí přispívá na podzim k pomalému zrání, díky němuž získávají všechny odrůdy sytou barvu. Přesto je třeba vyzdvihnout zastoupení původních odrůd jako Mandó, Sumoll a Picapoll Negro, jejichž zbarvení bývá méně syté.

Většina odrůd pěstovaných v této oblasti si zachovává svou charakteristickou aromatickou složku. Jelikož hrozny zde v průměru dozrávají později, zachovávají si obvykle primární aroma. Některá z červených vín se díky výraznému vlivu lesa obklopujícího vinice v této oblasti vyznačují balzamickými tóny, které zvýrazňují jeho svěžest.

8.2 *Perlivé víno*

Pro tato vína platí hodnocení uvedené v předchozím oddíle.

8.3 *Jakostní šumivé víno*

Oblast Bages má v produkci šumivých vín dlouholetou tradici. Konkrétně území obce Artés nese označení CHOP Cava, neboť již od počátku dvacátého století se zde s tímto druhem vín experimentuje a probíhá zde jejich výroba. Jinými slovy, jedná se o průkopníky výroby šumivých vín.

8.4 *Likérové víno*

Likérová vína se v pěstitelské oblasti Bages vyrábějí již od nepaměti; víno rancio, mistela a přírodní sladké víno se v domácnostech této pěstitelské oblasti běžně konzumují již mnoho let. Kombinace tradičního způsobu výroby a odrůd vína typických pro tuto pěstitelskou oblast, ovlivněných výše popsaným agroklimatem, propůjčuje těmto vínům jedinečné organoleptické vlastnosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Stáčení vín nesoucích CHOP musí probíhat v oblasti stanovené příslušným předpisem. Jednalo se o rozhodnutí regulační rady zohledňující skutečnost, že vzhledem k malé rozloze této CHOP by jakýkoli potenciální zásah zvenčí mohl mít negativní dopad na kvalitu, neboť by jej tato rada nemohla nijak ovlivnit a mohlo by dojít k porušení zavedených norem.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Minimální výška znaků použitých pro označení „Pla de Bages“ činí 3 mm. U označení „Denominación de Origen“ je to polovina.

V případě vín „Brisado“, „Fermentado con rapa“ a/nebo vín se zákalem musí být označení „Brisado“, „Fermentado con rapa“ a „No filtrado“ odpovídajícím způsobem uvedeno na značce kvality označení původu a doporučuje se, aby tato skutečnost byla uvedena i na etiketě. V případě vína „Brisado“ může být na etiketě láhve doplněn výraz „orange wine“.

Odkaz na specifikaci výrobku

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