C/2024/7385

6.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7385)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Datum obavijesti: 13.9.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. IZMJENE OPISA BIJELIH VINA

Opis:

— uklanja se najveća stvarna alkoholna jakost bijelog vina i dodaje najmanja ukupna alkoholna jakost,

— dodaje se nova vrsta bijelog vina pod nazivom „Brisado” (narančasto vino).

Mijenja se točka 2.A specifikacije proizvoda, a prva izmjena ne utječe na jedinstveni dokument. Dodavanje vrste „Brisa” [*sic*] utječe na točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Najveća stvarna alkoholna jakost briše se jer već postoji zakonodavstvo više razine kojim se utvrđuju najveće dopuštene vrijednosti te je specifikacija pojednostavnjena i lakše ju je razumjeti. Osim toga, ukupna jakost dodana je kako bi se bolje opisao proizvod.

Vrsta „Brisado” (narančasto vino) uključena je jer je način njezine proizvodnje povezan s poviješću okruga i dostatno se razlikuje od drugih u smislu načina proizvodnje i organoleptičkih svojstava.

2. IZMJENE OPISA RUŽIČASTIH VINA

Opis:

— stvarna alkoholna jakost nekih ružičastih vina smanjuje se s 12,5 % volumnog udjela na 11,5 % volumnog udjela, čime se usklađuju granične vrijednosti za sva ružičasta vina,

— dodaje se najmanja ukupna jakost,

— briše se stavak o alkoholnoj jakosti vina od kupaže.

Izmjena se odnosi na točku 2.A specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

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

Razlog:

Alkoholna jakost ružičastih vina smanjena je jer su nedavno u specifikaciju proizvoda dodane stare sorte manje alkoholne jakosti. Istodobno je potrebno postići uravnoteženost kiselosti i svježine, što znači da se grožđe mora ubrati ranije. Upućivanje na najmanju ukupnu alkoholnu jakost bolje opisuje proizvod. Briše se upućivanje na kupažu jer je nepotrebno.

3. IZMJENE OPISA CRNIH VINA

Opis:

— dodaje se najmanja ukupna jakost,

— dodaje se stavak o nastaloj stvarnoj alkoholnoj jakosti kada se vino proizvodi od kupaže.

Mijenja se točka 2.A specifikacije proizvoda, a pitanje kupaže ne utječe na jedinstveni dokument. Ostale izmjene odnose se na točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Upućivanje na najmanju ukupnu alkoholnu jakost bolje opisuje proizvod.

Sve veća učestalost upotrebe kupaža od sorti manje alkoholne jakosti znači da će i te kupaže imati manju alkoholnu jakost.

4. DRUGE IZMJENE VINA 1. KATEGORIJE (BIJELA, RUŽIČASTA I CRNA)

Opis:

— u 1. kategoriju dodaje se nova vrsta vina pod nazivom „Fermentado en Rapa” (fermentirano sa stabljikama),

— u 1. kategoriju dodaje se nova vrsta vina pod nazivom „Naturalmente Dulce” (prirodno slatko),

— granične vrijednosti sadržaja hlapljivih kiselina, ukupne kiselosti i sumporova dioksida premještaju se s kraja točke 2. na kraj točke 2.A.

Izmjena se odnosi na točku 2.A specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Načini proizvodnje tih vina dio su povijesti okruga, a njima se dobivaju bijela, crna i ružičasta vina sa specifikacijama koje ih dostatno razlikuju od drugih u smislu proizvodnje i organoleptičkih svojstava.

Nove granične analitičke vrijednosti poboljšavaju formulaciju specifikacije proizvoda i čine je razumljivijom.

5. IZMJENE U OPISU BISER VINA

Opis:

— najmanja stvarna alkoholna jakost mijenja se s 10 na 10,5 % volumnog udjela,

— uklanjaju se suhi ekstrakt, pepeo i pH vrijednost,

— sadržaj hlapljivih kiselina mijenja se s 0,8 na 0,6 g/l.

Mijenja se točka 2.B specifikacije proizvoda. Jedini aspekt izmjene koji utječe na jedinstveni dokument jest sadržaj hlapljivih kiselina, a utječe na njezinu točku 4.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Granična vrijednost stvarne jakosti usklađena je s graničnom vrijednošću za kvalitetna pjenušava vina. Uklanjaju se drugi deskriptori kako bi specifikacija bila razumljivija i kako bi se vrijednosti uskladile s drugim vrstama vina. Smanjenje granične vrijednosti sadržaja hlapljivih kiselina povezano je s kvalitetom.

6. IZMJENE OPISA KVALITETNIH PJENUŠAVIH VINA

Opis:

— tipične sorte s predmetnog područja navode se kao preporučene,

— dodaje se ograničenje za ukupnu alkoholnu jakost,

— razdoblje između tiraže i degoržiranja povećava se s 12 mjeseci na 15 mjeseci za tradicionalni postupak proizvodnje,

— uklanjaju se granične vrijednosti za suhi ekstrakt, pepeo i pH vrijednost,

— uključen je stari postupak proizvodnje za koji se utvrđuje razdoblje od devet mjeseci između tiraže i degoržiranja.

Ta se izmjena odnosi na točku 2.C specifikacije. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Cilj je potvrditi koje se sorte preporučuju.

Dodaje se granična vrijednost ukupne alkoholne jakosti kako bi se bolje opisao proizvod. Druge se vrijednosti brišu kako bi specifikacija bila razumljivija i kako bi se vrijednosti uskladile s drugim vrstama vina.

U okviru tradicionalnog postupka duljim dozrijevanjem poboljšava se kvaliteta jer se poboljšavaju organoleptička svojstva vina na nepcu. S druge strane, u okviru starog postupka proizvodnje primjenjuje se kraće razdoblje dozrijevanja kako bi se očuvao živahan, svjež i mlad profil vina, uz izraženiju kiselost. Riječ je o starom načinu proizvodnje tipičnom za to područje koji se i danas primjenjuje i zahvaljujući kojem se dobivaju vina znatno različitih specifikacija od drugih u smislu proizvodnje i organoleptičkih svojstava.

7. IZMJENE OPISA LIKERSKIH VINA

Opis:

— u vinima s oznakom „rancio” najkraće razdoblje dozrijevanja od jedne godine može se odvijati u spremnicima izrađenima od bilo koje vrste drva, a ne samo od hrastovine,

— za vina s oznakama „rancio”, „mistela” i prirodno slatka vina dodaje se granična vrijednost ukupne alkoholne jakosti.

Ta se izmjena odnosi na točku 2.D specifikacije. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Broj vrsta drva koje se mogu upotrebljavati za dozrijevanje vina „rancio” povećan je kako bi se omogućila upotreba drva koja se tradicionalno upotrebljavaju za tu vrstu vina, kao što su, među ostalim, kesten i trešnja.

Dodaje se granična vrijednost ukupne alkoholne jakosti kako bi se bolje opisao proizvod.

8. OPIS JE UPOTPUNJEN DESKRIPTOROM ZA SADRŽAJ ŠEĆERA

Opis:

Deskriptor za sadržaj šećera dodaje se za sve vrste proizvoda, osim za kvalitetna pjenušava vina jer je u njihovoj specifikaciji ta vrijednost već bila navedena.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije i ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Izmjenom se poboljšava opis proizvoda.

9. POBOLJŠAN JE OPIS ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA

Opis:

— riječi „jasan izgled bez zamućenja” brišu se za bijela, crna i ružičasta vina,

— za razvoj vina koja se proizvode bez drva dodaju se tercijarne arome i arome dozrijevanja,

— dodaju se opisi organoleptičkih svojstava za narančasta vina „brisado” i vino „fermentado con rapa” (fermentirano sa stabljikama).

Izmjena se odnosi na točku 2.1. specifikacije proizvoda i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Mutnoća se dopušta samo ako je navedena na etiketi. Poboljšani su postojeći opisi i dodani novi opisi za nove vrste vina.

10. IZMJENE POJMA ZA OZNAČIVANJE „NOVO VINO”

Opis:

Uključuje se upućivanje na regionalno zakonodavstvom kojim je definiran pojam „novo vino”.

Izmjena se odnosi na točku 2.2. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Dodaje se pravno upućivanje kojim se odobrava navedeni pojam za označivanje.

11. POBOLJŠANA JE FORMULACIJA TOČKE O POSEBNIM POSTUPCIMA

Opis:

Promijenjena je formulacija odjeljka o berbi kako bi se pojasnilo da bi se prirodna alkoholna jakost trebala odnositi na sorte, a ne na vina.

Iz odjeljka o načinima proizvodnje briše se sljedeća rečenica: „U proizvodnji mošta moraju se slijediti tradicionalni postupci, uz upotrebu tehnologije usmjerene na optimizaciju kvalitete vina."

Prvom se izmjenom mijenjaju točke 3.2. i 5.1. jedinstvenog dokumenta. Drugom se mijenja točku 3.3. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Prvo, ispravljaju se pogrešna upućivanja na vina koja bi se trebala odnositi na grožđe. Drugo, pojednostavnjuje se formulacija jer se uklanja objašnjenje koje je već uključeno u tekstu.

12. IZMJENE SORTI

Opis:

Sorta „Picapoll negro" mijenja se iz „odobrene" u „preporučenu", a sorta „Ull the Llebre" mijenja se iz „preporučene" u „odobrenu". Osim toga, redoslijed navođenja temelji se na površini obuhvaćenoj ZOI-jem.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Preporučene su sorte povijesne sorte povezane s predmetnim područjem. Ostale se smatraju odobrenim sortama. Sorte su reklasificirane na temelju tog kriterija.

Navode se prema raširenosti uzgoja.

13. POBOLJŠANJA PRAVILA O OZNAČIVANJU

Opis:

— visina teksta „Pla de Bages" mijenja se s najviše 4 mm na najmanje 3 mm,

— dodaje se oznaka kvalitete, kao i popisi na temelju veličine i modela odobrenih za ZOI „Pla de Bages". Briše se upućivanje na logotip,

— dodaje se obveza navođenja imena države članice nakon imena općine u kojoj se nalazi punionica,

— dodani su izrazi „Brisado", „orange wine", „fermentado con rapa" (fermentirano sa stabljikama) i „no filtrado" (nefiltrirano).

Izmjena se odnosi na točku 8.3. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Izmjenom veličine teksta naziva ZOI-ja jamči se najmanja razina vidljivosti naziva. Izmijenjene su oznaka kvalitete, dok je utvrđena (već propisana) obveza navođenja zemlje podrijetla. Naposljetku, dodani su pojmovi koji se odnose na nove uvedene vrste vina.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Pla de Bages

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijela vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

BIJELO: blijedožute do tamnožute (zlatne) boje. Prisutnost voćnih aroma. Zbog zrenja se katkad mogu osjetiti mirisi drva i/ili dozrijevanja. Obično su lagana.

BRISADO (NARANČASTO VINO): nijansi u rasponu od žute do narančaste. Voćnog ili cvjetnog mirisa, katkad s povrtnim ili travnatim notama. Zbog zrenja se katkad mogu osjetiti mirisi drva i/ili dozrijevanja. Može imati i blago gorke ili taninske note.

FERMENTADO EN RAPA (fermentirano sa stabljikama): voćnog ili cvjetnog mirisa, katkad s povrtnim ili travnatim notama. Zbog zrenja se katkad mogu osjetiti mirisi drva i/ili dozrijevanja. Može imati i blago gorke ili taninske note.

* Prirodno slatka vina moraju imati stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 13 % volumnog udjela.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima starijima od jedne godine i vinima proizvedenima u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili dozrijevanjem mora iznositi 0,9 g/l (15 meq/l).

* Akonisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 180

2. *Ružičasta vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Crvene boje u rasponu od blijedoružičaste i/ili boje ljuske luka do crvene boje trešnje. Prisutnost voćnih aroma. Zbog zrenja se katkad mogu osjetiti mirisi drva i/ili dozrijevanja. Obično su lagana.

FERMENTADO EN RAPA (fermentirano sa stabljikama): voćnog ili cvjetnog mirisa, katkad s povrtnim ili travnatim notama. Zbog zrenja se katkad mogu osjetiti mirisi drva i/ili dozrijevanja. Može imati i blago gorke ili taninske note.

* Prirodno slatka vina moraju imati stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 13 % volumnog udjela.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima starijima od jedne godine i vinima proizvedenima u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili dozrijevanjem mora iznositi 0,9 g/l (15 meq/l).

* Akonisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 180

3. *Crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Crvene boje s nijansama od ljubičaste do oker, ovisno o postupcima proizvodnje i dozrijevanja. Prisutnost voćnih aroma. Zbog zrenja se katkad mogu osjetiti mirisi drva i/ili dozrijevanja. Promjenjivo ovisno o postupcima proizvodnje i dozrijevanja. Od laganog i svježeg do strukturiranijeg i koncentriranijeg.

FERMENTADO EN RAPA (fermentirano sa stabljikama): voćnog ili cvjetnog mirisa, katkad s povrtnim ili travnatim notama. Zbog zrenja se katkad mogu osjetiti mirisi drva i/ili dozrijevanja. Može imati i blago gorke ili taninske note.

* Najmanja stvarna alkoholna jakost za vina proizvedena samo od grožđa sorti Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro i Garró/Mandó iznosi 11,5 % volumnog udjela.

* Prirodno slatka vina moraju imati stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 13 % volumnog udjela.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima starijima od jedne godine i vinima proizvedenima u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili dozrijevanjem mora iznositi 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* Akonisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 12,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

4. *Biser vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Kako je prethodno opisano, u skladu s odgovarajućom bojom. Prisutnost mjehurića. Prisutnost voćnih aroma. U nekim slučajevima mogu biti prisutne arome koje su rezultat dozrijevanja. Vina su svježa zbog prisutnosti ugljikova dioksida, koji isto tako povećava osjećaj strukture i punoće u ustima.

* Akonisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

5. *Kvalitetno pjenušavo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Kako je prethodno opisano, u skladu s odgovarajućom bojom. Prisutnost mjehurića. Prisutnost voćnih aroma. U nekim slučajevima mogu biti prisutne arome koje su rezultat dozrijevanja. Vina su svježa zbog prisutnosti ugljikova dioksida, koji isto tako povećava osjećaj strukture i punoće u ustima.

* Akonisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

6. *Likerska vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Žute, jantarne, zlatne, crvene i smeđecrvene boje. Arome svježeg ili zrelog voća ovisno o postupku proizvodnje/dozrijevanja. Odlikuje ga punoća i postojanost.

* Akonisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 15

— Najmanja ukupna kiselost: u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Postupak uzgoja

Kako bi se postigla najbolja svojstva moraju se primjenjivati tradicionalni postupci uzgoja. U svim vinogradarskim postupcima moraju se poštovati okoliš i fiziološka ravnoteža trsova. Kako bi dobiveno grožđe bilo u optimalnom stanju za proizvodnju vina, treba primijeniti stručno agronomsko znanje.

Vinova loza mora se uzgajati u skladu s općeprihvaćenim vinogradarskim postupcima i metodama.

Ubrano grožđe mora se otpremiti što brže, i to na način kojim se jamči očuvanje njegove kvalitete.

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Grožđe se mora brati vrlo pažljivo. Vina obuhvaćena ZOI-jem smiju se proizvoditi samo od zdravog grožđa koje je dovoljno zrelo za dobivanje vina prirodne alkoholne jakosti od najmanje 9,5 % volumnog udjela za bijela vina i 11 % volumnog udjela za crna vina. Biser vina ili kvalitetna pjenušava vina moraju imati najmanju prirodnu alkoholnu jakost od 9,5 % volumnog udjela.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijele sorte

   10 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Bijele sorte

   70 hektolitara po hektaru

3. Crne sorte

   9 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Crne sorte

   63 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pla de Bages” proizvode se u sljedećim općinama: 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 te Talamanca.

7. **Sorte vinove loze**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARRO – MANDÓN

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMATICA – MALVASÍA SITGES

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

MERLOT

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Poljoprivredni i klimatski uvjeti u okrugu obilježeni su temperaturama i količinama padalina znatno drukčijima od onih u susjednim okruzima. Još je jedna prednost za vina sa ZOI-jem „Pla de Bages" prosječna nadmorska visina okruga. Zbog udaljenosti od mora i priobalnih barijera klima na području obuhvaćenom ZOI-jem, ono je na pola puta između sredozemne klime i kontinentalne klime karakteristične za unutrašnjost.

S obzirom na znatan utjecaj Pireneja, arome bijelih vina (osobito onih proizvedenih od sorte Picapoll) često su bliže svježijem kraju spektra navedenog za svaku sortu. Klima pogoduje i proizvodnji laganih vina dobre osnovne kiselosti. Puni okus u ustima postiže se postupcima proizvodnje vina kao što su odležavanje na talogu ili dozrijevanje u bačvama.

Bogatstvo šuma okruga, koje okružuju većinu vinograda, i brojnost aromatičnog bilja koje raste u okrugu Bages stvaraju vrlo prepoznatljiv *terroir*, koji ima velik i specifičan utjecaj na sva vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pla de Bages". Primarne arome vina obogaćene su mirisima tog bilja. Ružmarin, lavanda i majčina dušica neke su od tih biljaka.

Hladna klima pogoduje sporom zrenju u jesen, što pridonosi intenzivnosti boje svih sorti. Međutim, potrebno je istaknuti prisutnost autohtonih sorti kao što su Mandó, Sumoll i Picapoll Negro, koje po definiciji mogu imati manji kromatski potencijal.

Aromatski profil karakterističan je jer se tipična svojstva većine sorti u velikoj mjeri poštuju na tom području. Budući da je riječ o području na kojem grožđe dozrijeva kasnije od prosjeka države, uglavnom se zadržavaju primarne arome. Zbog velikog područja pokrivenog šumama koje okružuju vinograde u regiji, neka crna vina imaju balzamične note koje pridonose osjećaju svježine.

8.2. *Biser vino*

Komentari navedeni u prethodnoj točki vrijede i za ova vina.

8.3. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Okrug Bages ima dugu tradiciju proizvodnje pjenušavih vina. Općina Artés obuhvaćena je ZOI-jem „Cava” jer su se vina te vrste ondje proizvodila od prvih eksperimenata početkom 20. stoljeća. Drugim riječima, prva je proizvodila pjenušava vina.

8.4. *Likersko vino*

Likerska vina oduvijek se proizvode u okrugu Bages. Vina „rancio”, „mistela” i prirodno slatka vina već su godinama uobičajena pića u domaćinstvima tog okruga. Kombinacija tradicionalnog načina proizvodnje i sorti vinove loze u tom okrugu, na koje utječu prethodno navedeni agroklimatski uvjeti, tim vinima daje specifična organoleptička svojstva.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pla de Bages” moraju se pakirati na području utvrđenom u pravilima koja se primjenjuju na taj ZOI. Tu odluku donio je regulatorni odbor jer smatra da, s obzirom na malo područje obuhvaćeno ZOI-jem, svako uplitanje izvana može negativno utjecati na kvalitetu, a bilo bi izvan nadzora odbora i moglo bi narušiti uspostavljene standarde.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Visina znakova kojima se označuju vina „Pla de Bages” mora iznositi najmanje 3 mm, a za oznaku „Denominación de Origen” upola manje.

Narančasta vina, vina fermentirana sa stabljikama i/ili mutna vina na oznaci kvalitete oznake izvornosti moraju sadržavati riječi „Brisado”, „Fermentado con rapa” i „No filtrado”. Preporučuje se iste izraze navesti i na etiketi. Na bocama vina „Brisado” (narančasto vino) na etiketi se mogu nalaziti i riječi „orange wine”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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