C/2024/7385

2024 12 6

Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7385)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Pranešimo data: 2024 9 13

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. BALTŲJŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

— Pašalinta informacija apie baltajam vynui taikomą didžiausią faktinę alkoholio koncentraciją ir įtraukta informacija apie mažiausią visuminę alkoholio koncentraciją.

— Įtraukta nauja baltojo vyno rūšis „Brisado“ (oranžinis vynas).

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.A punktas, o bendrajam dokumentui pirmasis pakeitimas įtakos neturi. Su rūšimi „Brisa“ (*sic*) susijęs pakeitimas turi įtakos bendrojo dokumento 4 punktui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Informacija apie didžiausią faktinę alkoholio koncentraciją pašalinta, nes jau yra aukštesnės galios teisės aktai, kuriais užtikrinamos didžiausios leistinos alkoholio koncentracijos ribinės vertės, be to, specifikacija tapo paprastesnė ir suprantamesnė. Be to, siekiant geriau apibūdinti produktą, pridėta informacija apie visuminę alkoholio koncentraciją.

Vyno rūšis „Brisado“ (oranžinis vynas) įtraukta, nes šio vyno gamybos metodas yra susijęs su komarkos istorija, be to, jam gaminti taikomas metodas ir jo juslinės savybės yra gana išskirtinio pobūdžio.

2. ROŽINIŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

— Kai kurių rožinių vynų faktinė alkoholio koncentracija buvo sumažinta nuo 12,5 iki 11,5 tūrio % ir taip suderinta visiems rožiniams vynams taikoma ribinė vertė.

— Įtraukta informacija apie mažiausią visuminę alkoholio koncentraciją.

— Išbraukta pastraipa dėl kupažuotų vynų alkoholio koncentracijos.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.A punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Pagrindimas

Rožinio vyno alkoholio koncentracija sumažinta, nes į produkto specifikaciją neseniai buvo įtrauktos istorinės veislės, kurių vynams būdinga mažesnė alkoholio koncentracija. Taip pat būtina užtikrinti rūgštingumo ir gaivumo pusiausvyrą, todėl vynuoges reikia skinti anksčiau. Informacija apie mažiausią visuminę alkoholio koncentraciją geriau apibūdina produktą, o nereikalinga informacija apie kupažuotą vyną išbraukta.

3. RAUDONŲJŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

— Įtraukta informacija apie mažiausią visuminę alkoholio koncentraciją.

— Įtraukta pastraipa apie kupažuoto vyno faktinę alkoholio koncentraciją.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.A punktas, o bendrajam dokumentui kupažuoto vyno klausimas įtakos neturi. Kiti pakeitimai turi įtakos bendrojo dokumento 4 punktui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Informacija apie mažiausią visuminę alkoholio koncentraciją geriau apibūdina produktą.

Kadangi kupažuoti vynai vis dažniau gaminami iš veislių, kurių alkoholio koncentracija yra mažesnė, šių vynų alkoholio koncentracija taip pat bus mažesnė.

4. KITI 1 KATEGORIJOS VYNŲ (BALTŲJŲ, ROŽINIŲ IR RAUDONŲJŲ) PAKEITIMAI

Aprašymas

— Į 1 kategoriją įtraukta nauja vyno rūšis „Fermentado en Rapa“ (vynas iš fermentuotų vynuogių su koteliais).

— Į 1 kategoriją įtraukta nauja vyno rūšis „Naturalmente Dulce“ (natūraliai saldus).

— Informacija apie lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo ir sieros dioksido ribines vertes buvo perkelta iš 2 punkto pabaigos į 2.A punkto pabaigą.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.A punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Šie vynai gaminami taikant su komarkos istorija susijusius metodus, pagal kuriuos gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, pasižymintys pakankamai išskirtinio pobūdžio gamyba ir juslinėmis savybėmis.

Įtraukus informaciją apie analitines ribines vertes produkto specifikacijos formuluotė tampa sklandesnė ir aiškesnė.

5. PUSIAU PUTOJANČIŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

— Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija padidinta nuo 10 iki 10,5 tūrio %.

— Išbraukta informacija apie sausąjį ekstraktą, pelenus ir pH.

— Lakusis rūgštingumas sumažintas nuo 0,8 iki 0,6 g/l.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.B punktas. Tik su lakiuoju rūgštingumu susijęs pakeitimo aspektas turi įtakos bendrajam dokumentui, t. y. iš dalies pakeičiamas jo 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Faktinės alkoholio koncentracijos ribinė vertė suderinta su rūšiniams putojantiems vynams taikoma ribine verte. Kitus deskriptorius išbraukėme, kad specifikaciją būtų galima lengviau suprasti ir kad vertės būtų suderintos su kitoms vyno rūšims taikomomis vertėmis. Lakusis rūgštingumas sumažintas kokybės sumetimais.

6. RŪŠINIŲ PUTOJANČIŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

— Įvardytos vietovei būdingos veislės, kurias rekomenduojama auginti.

— Įtraukta visuminės alkoholio koncentracijos ribinė vertė.

— Laikotarpis nuo išpilstymo į butelius iki nupylimo prailgintas nuo 12 iki 15 mėnesių.

— Pašalinta informacija apie sausojo ekstrakto, pelenų ir pH ribines vertes.

— Įtrauktas laiko patikrintas gamybos metodas, pagal kurį nuo išpilstymo į butelius iki nupylimo numatytas devynių mėnesių laikotarpis.

Iš dalies keičiamas specifikacijos 2.C skirsnis. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Siekiama pakartotinai įtvirtinti, kurias veisles rekomenduojama auginti.

Visuminės alkoholio koncentracijos ribinė vertė buvo įtraukta siekiant geriau apibūdinti produktą. Kitos ribinės vertės išbrauktos, kad specifikaciją būtų galima lengviau suprasti ir kad vertės būtų suderintos su kitoms vyno rūšims taikomomis vertėmis.

Pagal tradicinį metodą, kai vynas brandinamas ilgiau, užtikrinama geresnė vyno kokybė, nes gomuryje geriau atsiskleidžia jo juslinės savybės. Tačiau pagal laiko patikrintą metodą, kai vynas brandinamas trumpiau, išlaikomas jo lengvumas, gaivumas, jaunatviškumas ir ryškesnis rūgštingumas. Šis su komarkos istorija susijęs metodas, pagal kurį pakankamai išskirtiniu būdu gaminami vynai pasižymi išskirtinėmis juslinėmis savybėmis, buvo pradėtas taikyti iš naujo.

7. LIKERINIŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

— Rūšies „rancio“ vynai gali būti mažiausiai vienus metus brandinami ne tik ąžuolo, bet ir bet kurios kitos rūšies medienos statinėse.

— Įtraukta visuminės alkoholio koncentracijos ribinė vertė, taikoma rūšių „rancio“, „mistelas“ ir natūraliems saldiesiems vynams.

Iš dalies keičiamas specifikacijos 2.D skirsnis. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Į medienos, kurią galima naudoti rūšies „rancio“ vynams brandinti, rūšių sąrašą įtraukta ir tradiciškai šios rūšies vynui gaminti naudojama mediena, pavyzdžiui, kaštainis, vyšnia ir kt.

Visuminės alkoholio koncentracijos ribinė vertė buvo įtraukta siekiant geriau apibūdinti produktą.

8. ĮTRAUKTAS CUKRAUS KIEKIO DESKRIPTORIUS

Aprašymas

Į visų rūšių produktų, išskyrus rūšinius putojančius vynus, aprašymą įtrauktas cukraus kiekio deskriptorius, nes ši informacija jau buvo įtraukta į specifikaciją.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 2 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Taip pagerinamas produkto savybių aprašymas.

9. PATIKSLINTAS JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMAS

Aprašymas

— Iš baltųjų, raudonųjų ir rožinių vynų aprašymų pašalinti žodžiai „skaidrūs, nedrumsti“.

— Įtraukti brandinimo metu įgaunami aromatai, būdingi vynams, kurie brandinami ne medinėse talpyklose.

— Įtraukti oranžinių vynų „brisado“ ir vyno „fermentado con rapa“ iš fermentuotų vynuogių su koteliais jusliniai aprašymai.

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 2.1 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Vynas gali būti drumstas, jei tai nurodoma etiketėje. Ankstesni aprašymai patikslinti ir įtraukti naujoms vyno rūšims reikalingi aprašymai.

10. ŽENKLINIMO TERMINO „JAUNAS VYNAS“ PAKEITIMAI

Aprašymas

Įtraukta nuoroda į regioninius teisės aktus, kuriuose pateikta sąvokos „jaunas vynas“ apibrėžtis.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.2 skirsniu ir neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Pridėta nuoroda į teisės aktus, kuriais pagrindžiamas ženklinimo terminas.

11. PATIKSLINTA PUNKTO DĖL SPECIFINIŲ METODŲ FORMULUOTĖ

Aprašymas

Performuluotas derliaus nuėmimo skirsnis, siekiant paaiškinti, kad natūralios alkoholio koncentracijos ribinės vertės turėtų būti taikomos veislėms, o ne vynams.

Iš skirsnio dėl gamybos metodų išbrauktas šis sakinys: „Misai ruošti turi būti taikomi tradiciniai metodai, šiuo tikslu naudojant technologiją, kuria siekiama užtikrinti kuo geresnę vynų kokybę.“

Pirmuoju pakeitimu iš dalies keičiami bendrojo dokumento 3.2 ir 5.1 punktai. Antruoju pakeitimu iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 3.3 skirsnis ir jis neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Pirma, taip ištaisoma klaidinga nuoroda į vynus, kuri turėjo būti susijusi su vynuogėmis. Antra, taip supaprastinamas tekstas, nes iš jo pašalinamas tekste jau esantis paaiškinimas.

12. VEISLIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Veislės „Picapoll Negro“ statusas pakeistas iš „leistina“ į „rekomenduojama“, o veislės „Ull the Llebre“ statusas pakeistas iš „rekomenduojama“ į „leistina“. Jos sąraše taip pat išvardytos pagal SKVN apimamą plotą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 skirsniu ir neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Rekomenduojamos veislės yra su šia vietove susijusios istorinės veislės. Likusios veislės laikomos leistinomis veislėmis. Remiantis šiuo kriterijumi veislės buvo perklasifikuotos.

Dabar jos išvardytos pagal auginimo plotų dydį.

13. ŽENKLINIMO TAISYKLIŲ PATOBULINIMAI

Aprašymas

— Pakeistas užrašo „Pla de Bages“ rašmenų dydis – nuo ne didesnio kaip 4 mm iki ne mažesnio kaip 3 mm.

— Įtrauktas kokybės ženklas, taip pat SKVN žymimų vynų „Pla de Bages“ patvirtintų pakavimo būdų pagal dydį ir modelį sąrašas. Pašalinta informacija apie logotipą.

— Nustatyta prievolė po išpilstytojo savivaldybės pavadinimo nurodyti valstybės narės pavadinimą.

— Įtraukti terminai „Brisado“, „orange wine“ (oranžinis vynas), „fermentado con rapa“ (vynas iš fermentuotų vynuogių su koteliais) ir „no filtrado“ (nefiltruotas vynas).

Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 8.3 dalis ir bendrojo dokumento 9 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Pakeitus SKVN pavadinimo dydį užtikrinamas minimalus šio pavadinimo matomumas. Pakeista kokybės etiketė ir patikslinta (jau teisės aktais nustatyta) prievolė nurodyti kilmės šalį. Galiausiai įtraukti terminai, susiję su naujomis įtrauktomis vyno rūšimis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Pla de Bages

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas.

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

BALTIEJI VYNAI: nuo blyškiai iki tamsiai geltonos (aukso) spalvos. Juntamas vaisių aromatas. Kartais dėl brandinimo gali būti juntami medienos ir (arba) brandintam vynui būdingi aromatai. Paprastai jie yra švelnūs.

„BRISADO“ (ORANŽINIS VYNAS): nuo geltonų iki oranžinių tonų. Vaisių ar augalų aromato, gali būti juntami daržovių ar žolės pokvapiai. Kartais dėl brandinimo gali būti juntami medienos ir (arba) brandintam vynui būdingi aromatai. Taip pat gali būti šiek tiek kartaus ar taninų skonio.

„FERMENTADO EN RAPA“ (vynas iš fermentuotų vynuogių su koteliais): vaisių ar augalų aromato, gali būti juntami daržovių ar žolės pokvapiai. Kartais dėl brandinimo gali būti juntami medienos ir (arba) brandintam vynui būdingi aromatai. Taip pat gali būti šiek tiek kartaus ar taninų skonio.

* Natūraliai saldžių vynų faktinė alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 13 tūrio %.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų faktinis lakusis rūgštingumas turi būti ne didesnis nei 0,9 g/l (15 meq/l).

Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 11,67.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 180.

2. *Rožiniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Raudonos spalvos, nuo blyškiai rožinės ir (arba) svogūno lukšto iki vyšnių raudonumo spalvos. Juntamas vaisių aromatas. Kartais dėl brandinimo gali būti juntami medienos ir (arba) brandintam vynui būdingi aromatai. Paprastai jie yra švelnūs.

„FERMENTADO EN RAPA“ (vynas iš fermentuotų vynuogių su koteliais): vaisių ar augalų aromato, gali būti juntami daržovių ar žolės pokvapiai. Kartais dėl brandinimo gali būti juntami medienos ir (arba) brandintam vynui būdingi aromatai. Taip pat gali būti šiek tiek kartaus ar taninų skonio.

* Natūraliai saldžių vynų faktinė alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 13 tūrio %.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų faktinis lakusis rūgštingumas turi būti ne didesnis nei 0,9 g/l (15 meq/l).

Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 11,67.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 180.

3. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Raudonos spalvos, su įvairiais atspalviais – nuo violetinės iki raudonai rusvos, priklausomai nuo gamybos ir brandinimo procesų. Juntamas vaisių aromatas. Kartais dėl brandinimo gali būti juntami medienos ir (arba) brandintam vynui būdingi aromatai. Skiriasi priklausomai nuo gamybos ir brandinimo procesų. Nuo lengvo ir gaivaus iki tvirtesnės struktūros ir intensyvesnio skonio.

„FERMENTADO EN RAPA“ (vynas iš fermentuotų vynuogių su koteliais): vaisių ar augalų aromato, gali būti juntami daržovių ar žolės pokvapiai. Kartais dėl brandinimo gali būti juntami medienos ir (arba) brandintam vynui būdingi aromatai. Taip pat gali būti šiek tiek kartaus ar taninų skonio.

* Vynų, gaminamų tik iš veislių „Sumoll“, „Ull de llebre“, „Picapoll Negro“ ir „Garró / Mandó“ vynuogių, mažiausia faktinė alkoholio koncentracija – 11,5 tūrio %.

* Natūraliai saldžių vynų faktinė alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 13 tūrio %.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų faktinis lakusis rūgštingumas turi būti ne didesnis nei 1,1 g/l (18,33 meq/l).

Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150.

4. *Pusiau putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Kaip aprašyta pirmiau, pagal atitinkamą spalvą. Putojantis. Juntamas vaisių aromatas. Kartais gali būti juntamas brandinimo metu atsirandantis aromatas. Gaivūs vynai, kurių struktūra ir skonio sodrumas išryškėja dėl šiuose vynuose juntamo anglies dioksido.

Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 10.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200.

5. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Kaip aprašyta pirmiau, pagal atitinkamą spalvą. Putojantis. Juntamas vaisių aromatas. Kartais gali būti juntamas brandinimo metu atsirandantis aromatas. Gaivūs vynai, kurių struktūra ir skonio sodrumas išryškėja dėl šiuose vynuose juntamo anglies dioksido.

Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185.

6. *Likeriniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Geltonos, gintarinės, auksinės, raudonos, rusvai raudonos spalvos. Juntamas šviežių arba sunokusių vaisių aromatas, priklausomai nuo gamybos (brandinimo) proceso. Sodrus ilgai išliekantis skonis.

Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Auginimo praktika

Auginimo praktika turi būti tradicinė. Ja turi būti siekiama geriausios kokybės. Atliekant vynuogininkystės darbus būtina atsižvelgti į augalo fiziologinę pusiausvyrą, tausoti aplinką ir taikyti agronomines žinias, kuriomis siekiama vynuoges užauginti tokiomis sąlygomis, kurios būtų tinkamiausios vyno gamybai.

Vynuogių sodiniai formuojami ir genimi laikantis vynuogių auginimo srityje visuotinai pripažintos praktikos ir metodų.

Nuskintos vynuogės turi būti gabenamos kuo greičiau ir tokiu būdu, kad būtų išsaugota jų kokybė.

Su vyno gamyba susiję apribojimai

Vynuogių derlius turi būti nuimamas itin rūpestingai. SKVN žymimo vyno gamybai naudojamos tik sveikos vynuogės, kurios yra pakankamai sunokusios, kad būtų pagamintas vynas, kurio natūrali alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 9,5 tūrio % baltųjų vynuogių veislių vynams ir 11 tūrio % – raudonųjų vynuogių veislių vynams. Kai vynuogės naudojamos pusiau putojančio vyno arba rūšinio putojančio vyno gamybai, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija turi būti 9,5 tūrio %.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Baltųjų vynuogių veislės

   10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

2. Baltųjų vynuogių veislės

   70 hektolitrų iš hektaro.

3. Raudonųjų vynuogių veislės

   9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

4. Raudonųjų vynuogių veislės

   63 hektolitrai iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Pla de Bages“ žymimi vynai gaminami šiose savivaldybėse: 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, Talamanca.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas*

Šioje komarkoje vyraujančios dirvožemio ir klimato sąlygos, būtent temperatūra ir kritulių kiekis, labai skiriasi nuo būdingų kaimyninėms komarkoms. Tai, kad vietovė virš jūros lygio iškilusi vidutiniame aukštyje, taip pat yra palanku SKVN „Pla de Bages“ vynams. Ją nuo jūros ir pakrantės atskiria tam tikras barjeras, todėl mūsų SKVN vietovei būdingas tarpinis Vidužemio jūros ir vidaus žemyninis klimatas.

Dėl didelės Pirėnų įtakos baltųjų vynų (ypač iš veislės „Picapoll“ vynuogių pagamintų vynų) aromatas pasižymi gaiviomis savybėmis, būdingomis kiekvienai vynuogių veislei. Šis klimatas taip pat palankus lengviems tinkamo rūgštumo vynams gaminti. Sodresnis skonis gaunamas taikant tokius vyno gamybos metodus kaip brandinimas su nuosėdomis arba brandinimas statinėse.

Dėl didelių miškų, supančių daugumą vynuogynų, ir visoje Bažeso komarkoje augančių kvapiųjų žolelių susiformavusi aplinka daro akivaizdžią bei konkrečią įtaką visiems SKVN „Pla de Bages“ žymimiems vyno produktams. Pirminiai vynų aromatai yra persmelkti tų žolelių kvapų. Juntami rozmarinai, levandos, čiobreliai ir kitos žolelės.

Šaltas klimatas sudaro palankias sąlygas vynuogėms rudenį lėtai nokti, dėl to labai išryškėja visų veislių vynuogių spalva. Tiesa, derėtų pažymėti, kad vietinių veislių, tokių kaip „Mandó“, „Sumoll“ ir „Picapoll Negro“, vynuogės gali būti ne tokios ryškios spalvos.

Aromatas yra išskirtinis, nes šioje vietovėje daugumai veislių būdingos savybės yra labai vertinamos. Kadangi šioje vietovėje vynuogės prinoksta vėliau nei vidutiniškai šalyje, dažniausiai išsaugojami pirminiai aromatai. Dėl to, kad regione aplink vynuogynus auga daug miškų, kai kurie raudonieji vynai pasižymi balzaminiais pokvapiais, kurie suteikia gaivumo pojūtį.

8.2. *Pusiau putojantis vynas*

Pirmesnėje dalyje pateiktas apibūdinimas taikomas ir šiems vynams.

8.3. *Rūšinis putojantis vynas*

Bažeso komarkoje puoselėjamos ilgametės putojančio vyno tradicijos. Arteso savivaldybei, kurioje bandymai su tokios rūšies vynu ir jo gamyba prasidėjo XX a. pradžioje, suteikta SKVN „Cava“ apsauga. Kitaip tariant, ji buvo putojančio vyno gamybos pradininkė.

8.4. *Likerinis vynas*

Likerinis vynas Bažeso komarkoje gaminamas nuo neatmenamų laikų. Rūšies „rancio“ vynas, mistelė ir natūralus saldusis vynas – tai daugelį metų komarkoje populiarūs gėrimai. Dėl tradicinių gamybos metodų ir komarkoje auginamų vynuogių veislių, kurioms įtakos turi minėtos dirvožemio ir klimato sąlygos, šie vynai pasižymi ypatingomis juslinėmis savybėmis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

SKVN „Pla de Bages“ žymimi vynai turi būti išpilstomi jų SKVN taisyklėse nurodytoje vietovėje. Tokį sprendimą priėmė Reguliavimo tarnyba, kurios nuomone, atsižvelgiant į nedidelį SKVN plotą, bet kokie galimi išorės veiksmai galėtų daryti neigiamą poveikį kokybei, nes tarnyba jų nekontroliuoja ir nustatyti standartai galėtų būti iškraipomi.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Užrašo „Pla de Bages“ rašmenys turi būti ne didesni kaip 3 mm, o užrašo „Denominación de Origen“ – perpus mažesni.

Oranžinių vynų, vynų iš fermentuotų vynuogių su koteliais ir (arba) brandintų su drumzlėmis kilmės vietos nuorodos kokybės ženkle turi būti atitinkamai įrašyta „Brisado“, „Fermentado con rapa“, „No filtrado“. Tai taip pat rekomenduojama nurodyti etiketėje. Ant vyno „Brisado“ (oranžinio vyno) butelių taip pat gali būti užrašyta „orange wine“ (oranžinis vynas).

Produkto specifikacijos nuoroda

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