C/2024/7385

6.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/7385)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Paziņojuma datums: 2024. gada 13. septembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. IZMAIŅAS BALTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

— Svītrots baltvīna maksimālais faktiskais spirta saturs un pievienots minimālais kopējais spirta saturs.

— Pievienots jauns baltvīna veids *brisado* (oranžais vīns).

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkta A apakšpunkts; pirmās minētās izmaiņas vienoto dokumentu neietekmē. *Brisa* [*sic*] veids ietekmē vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Maksimālais faktiskais spirta saturs ir svītrots, jo jau pastāv augstāka juridiskā spēka tiesību akti, kas nosaka maksimālās robežvērtības, un specifikācija ir vienkāršota un padarīta vieglāk saprotama. Turklāt kopējais saturs ir pievienots, lai produktu labāk raksturotu.

Ir iekļauts *brisado* (oranžā vīna) veids, jo tā ražošanas metode ir saistīta ar apgabala vēsturi un tas ir pietiekami atšķirīgs ražošanas metodes un organoleptisko īpašību ziņā.

2. IZMAIŅAS SĀRTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

— Dažu sārtvīnu faktiskais spirta saturs ir samazināts no 12,5 tilp. % līdz 11,5 tilp. %, tādējādi šo robežvērtību saskaņojot attiecībā uz visiem sārtvīniem.

— Pievienots minimālais kopējais spirta saturs.

— Svītrota rindkopa par tāda vīna spirta saturu, kas gatavots, izmantojot kupāžu.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punkta A apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Sārtvīna spirta saturs ir samazināts, jo produkta specifikācijā nesen ir iekļautas vēsturiskās šķirnes, kurām raksturīgs zemāks spirta saturs. Vienlaikus ir jānodrošina skābuma un svaiguma līdzsvars, un tas nozīmē, ka vīnogu raža jānovāc agrāk. Norādītais minimālais kopējais spirta saturs labāk raksturo produktu. Norāde par kupāžu ir svītrota, jo tā nav vajadzīga.

3. IZMAIŅAS SARKANVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

— Pievienots minimālais kopējais spirta saturs.

— Pievienota rindkopa par iegūto faktisko spirta saturu vīnam, kura gatavošanā izmantota kupāža.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkta A apakšpunkts; teksts par kupāžu vienoto dokumentu neietekmē. Pārējās izmaiņas ietekmē vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Norādītais minimālais kopējais spirta saturs labāk raksturo produktu.

Tā kā kupāžas vīnus arvien biežāk gatavo no šķirnēm ar zemāku spirta saturu, zemāks būs arī šo kupāžas vīnu spirta saturs.

4. CITAS IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ 1. KATEGORIJAS VĪNIEM (BALTVĪNIEM, SĀRTVĪNIEM UN SARKANVĪNIEM)

Apraksts

— 1. kategorijai ir pievienots jauns vīna veids *fermentado en rapa* (raudzēts ar vīnogu kātiņiem).

— 1. kategorijai ir pievienots jauns vīna veids *naturalmente dulce* (dabiski salds).

— Gaistošā skābuma, kopējā skābuma un sēra dioksīda satura robežvērtības ir pārvietotas no 2. punkta beigām uz 2. punkta A apakšpunkta beigām.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punkta A apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šos vīnus gatavo, izmantojot metodes, kas saistītas ar apgabala vēsturi un ar ko iegūst pietiekami atšķirīgus baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus ražošanas un organoleptisko īpašību ziņā.

Jaunieviestās analītiskās robežvērtības uzlabo produkta specifikācijas formulējumu un padara to skaidrāku.

5. IZMAIŅAS PUSDZIRKSTOŠO VĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

— Minimālais faktiskais spirta saturs ir mainīts no 10 tilp. % uz 10,5 tilp. %.

— Svītrots teksts par sauso ekstraktu, pelnu saturu un pH.

— Gaistošā skābuma vērtība ir mainīta no 0,8 uz 0,6 g/l.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkta B apakšpunkts. Vienīgais izmaiņu aspekts, kas ietekmē vienoto dokumentu, ir gaistošā skābuma vērtība, kas ietekmē tā 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Faktiskā spirta satura robežvērtība ir saskaņota ar robežvērtību, kas noteikta attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem. Citus deskriptorus esam svītrojuši, lai specifikāciju padarītu vieglāk saprotamu un lai vērtības saskaņotu ar citu veidu vīna vērtībām. Gaistošā skābuma robežvērtības samazināšana ir ar kvalitāti saistīts jautājums.

6. IZMAIŅAS KVALITATĪVU DZIRKSTOŠO VĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

— Apgabalam tipiskās šķirnes ir uzskaitītas kā ieteicamas.

— Pievienota kopējā spirta satura robežvērtība.

— Attiecībā uz tradicionālo metodi – laikposms no vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas līdz nogulšņu izsviešanai ir pagarināts no 12 mēnešiem līdz 15 mēnešiem.

— Svītrotas sausā ekstrakta, pelnu satura un pH robežvērtības.

— Iekļauta vēsturiskā ražošanas metode, kas paredz deviņu mēnešu periodu no vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas līdz nogulšņu izsviešanai.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punkta C apakšpunktu. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir atkārtoti apstiprināt ieteiktās šķirnes.

Kopējā spirta satura robežvērtība ir pievienota, lai labāk raksturotu produktu. Citas vērtības ir svītrotas, lai specifikāciju padarītu vieglāk saprotamu un lai tās saskaņotu ar vērtībām, kas noteiktas attiecībā uz citu veidu vīnu.

Saskaņā ar tradicionālo metodi ilgāka izturēšana uzlabo kvalitāti, uzlabojot garšas organoleptiskās īpašības. Savukārt saskaņā ar vēsturisko metodi, lai saglabātu vīna mundro, svaigo un jauneklīgo profilu ar izteiktāku skābumu, vīnu iztur īsāku laiku. Šī metode, kas saistīta ar apgabala vēsturi un nodrošina pietiekami atšķirīgus vīnus ražošanas un organoleptisko īpašību ziņā, tagad ir atjaunota.

7. IZMAIŅAS DESERTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

— *Rancio* vīnu minimālais viena gada izturēšanas periods var noritēt traukos, kas gatavoti no jebkāda veida koksnes, nevis tikai ozolkoksnes.

— Attiecībā uz *rancio* vīniem, *mistelas* vīniem un dabiski saldajiem vīniem ir pievienota kopējā spirta satura robežvērtība.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punkta D apakšpunktu. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Paplašināts tās koksnes veidu klāsts, kuru var izmantot *rancio* vīnu izturēšanai, lai ļautu izmantot koksni, kas tradicionāli izmantota šāda veida vīniem, piemēram, kastaņas un ķirša koksni.

Kopējā spirta satura robežvērtība ir pievienota, lai labāk raksturotu produktu.

8. PIEVIENOTS CUKURU SATURA DESKRIPTORS

Apraksts

Cukuru satura deskriptors ir pievienots attiecībā uz visu veidu produktiem, izņemot kvalitatīvus dzirkstošos vīnus, jo attiecībā uz tiem minētais deskriptors specifikācijā jau bija iekļauts.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šis grozījums uzlabo produkta raksturojumu.

9. UZLABOTS ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTS

Apraksts

— Baltvīnu, sarkanvīnu un sārtvīnu aprakstā ir svītroti vārdi “dzidrs, nav duļķains”.

— Attiecībā uz vīniem, ko nenogatavina koka traukos, ir pievienoti nogatavināšanai un izturēšanai raksturīgi aromāti.

— Pievienoti organoleptisko īpašību apraksti attiecībā uz *brisado* oranžajiem vīniem un *fermentado con rapa* vīnu, kas raudzēts ar vīnogu kātiņiem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.1. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Duļķainums ir atļauts, ja vien tas ir norādīts etiķetē. Apraksti ir uzlaboti, un ir ieviesti jauno veidu vīniem vajadzīgie apraksti.

10. IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ MARĶĒJUMĀ IZMANTOJAMO APZĪMĒJUMU “JAUNVĪNS”

Apraksts

Iekļauta atsauce uz reģionālajiem tiesību aktiem, kuros definēts “jaunvīns”.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Pievienota juridiska atsauce, kas pamato apzīmējuma izmantošanu marķējumā.

11. UZLABOTS PUNKTA PAR KONKRĒTĀM METODĒM FORMULĒJUMS

Apraksts

Pārstrādāta iedaļa par ražas novākšanu, lai precizētu, ka dabiskā spirta satura robežvērtībām būtu jāattiecas uz šķirnēm, nevis vīniem.

Iedaļā par ražošanas metodēm ir svītrots šāds teikums: "Misas gatavošanā jāizmanto tradicionālās metodes un tehnoloģijas, kuru mērķis ir optimizēt vīnu kvalitāti."

Ar pirmo grozījumu groza vienotā dokumenta 3.2. un 5.1. punktu. Ar otro grozījumu groza produkta specifikācijas 3.3. punktu, bet vienoto dokumentu tas neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Pirmkārt, ar grozījumu tiek labota kļūdainā norāde par vīniem, kurai būtu bijis jāattiecas uz vīnogām. Otrkārt, tas vienkāršo tekstu, jo tiek svītrots jau tekstā iekļauts paskaidrojums.

12. IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ ŠĶIRNĒM

Apraksts

Šķirne "Picapoll negro" no "atļauto" šķirņu saraksta ir pārcelta uz "ieteikto" šķirņu sarakstu, bet šķirne "Ull the Llebre" no "ieteikto" šķirņu saraksta ir pārcelta uz "atļauto" šķirņu sarakstu. Tās arī ir uzskaitītas, pamatojoties uz platību, uz kuru attiecas ACVN.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Ieteiktās šķirnes attiecas uz vēsturiskajām šķirnēm, kas saistītas ar apgabalu. Pārējās uzskata par atļautām šķirnēm. Šķirnes ir pārklasificētas, pamatojoties uz šo kritēriju.

Tās ir uzskaitītas pēc audzēšanas platības lieluma.

13. UZLABOJUMI MARĶĒŠANAS NOTEIKUMOS

Apraksts

— Nosaukuma "Pla de Bages" burtu augstums ir mainīts no ne vairāk kā 4 mm uz vismaz 3 mm.

— Pievienota kvalitātes zīme, kā arī uzskaitījums pēc izmēra un modeļiem, kas apstiprināti attiecībā uz ACVN "Pla de Bages". Svītrota norāde par logotipu.

— Pievienots pienākums dalībvalsts nosaukumu norādīt pēc pudeļu pildītāja pašvaldības nosaukuma.

— Pievienoti apzīmējumi *brisado*, "oranžais vīns", *fermentado con rapa* (raudzēts ar vīnogu kātiņiem) un *no filtrado* (nefiltrēts).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8.3. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

ACVN burtu lieluma izmaiņas nodrošina šā nosaukuma minimālu redzamību. Ir veiktas izmaiņas kvalitātes marķējumā, un ir precizēts (jau tiesību aktos noteiktais) pienākums norādīt izcelsmes valsti. Visbeidzot, ir pievienoti apzīmējumi, kas attiecas uz jaunievestajiem vīna veidiem.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Pla de Bages

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Baltvīni*

ĪSS APRAKSTS

BALTVĪNS: gaiši dzeltenā līdz tumši dzeltenā (zelta) krāsā. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos tiem var būt koksnes aromāts un/vai izturēšanai raksturīgs aromāts, kas saistīts ar nogatavināšanas procesu. Tie parasti ir viegli.

BRISADO (ORANŽAIS VĪNS): dzeltenos līdz oranžos toņos. Augļu vai augu aromāts, var būt ar dārzeņu vai zāles notīm. Dažos gadījumos tiem var būt koksnes aromāts un/vai izturēšanai raksturīgs aromāts, kas saistīts ar nogatavināšanas procesu. Tiem var būt arī rūgtenas vai tanīniem raksturīgas notis.

FERMENTADO EN RAPA (raudzēts ar vīnogu kātiņiem): augļu vai augu aromāts, var būt ar dārzeņu vai zāles notīm. Dažos gadījumos tiem var būt koksnes aromāts un/vai izturēšanai raksturīgs aromāts, kas saistīts ar nogatavināšanas procesu. Tiem var būt arī rūgtenas vai tanīniem raksturīgas notis.

* Dabiski saldu vīnu faktiskajam spirta saturam ir jābūt vismaz 13 tilp. %.

* Ilgāk nekā vienu gadu izturētu vīnu un vīnu, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai izturēti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 0,9 g/l (15 mekv./l).

* Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 11,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

2. *Sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanā krāsā, sākot no gaiši rozā un/vai sīpolu mizas krāsas līdz ķiršu sarkanai. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos tiem var būt koksnes aromāts un/vai izturēšanai raksturīgs aromāts, kas saistīts ar nogatavināšanas procesu. Tie parasti ir viegli.

FERMENTADO EN RAPA (raudzēts ar vīnogu kātiņiem): augļu vai augu aromāts, var būt ar dārzeņu vai zāles notīm. Dažos gadījumos tiem var būt koksnes aromāts un/vai izturēšanai raksturīgs aromāts, kas saistīts ar nogatavināšanas procesu. Tiem var būt arī rūgtenas vai tanīniem raksturīgas notis.

* Dabiski saldu vīnu faktiskajam spirta saturam ir jābūt vismaz 13 tilp. %.

* Ilgāk nekā vienu gadu izturētu vīnu un vīnu, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai izturēti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 0,9 g/l (15 mekv./l).

* Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 11,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

3. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanā krāsā ar dažādām nokrāsām, sākot no violetas līdz okera krāsai atkarībā no ražošanas un izturēšanas procesiem. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos tiem var būt koksnes aromāts un/vai izturēšanai raksturīgs aromāts, kas saistīts ar nogatavināšanas procesu. Atšķiras atkarībā no ražošanas un izturēšanas procesiem. No viegla un svaiga līdz strukturētākam un koncentrētākam.

FERMENTADO EN RAPA (raudzēts ar vīnogu kātiņiem): augļu vai augu aromāts, var būt ar dārzeņu vai zāles notīm. Dažos gadījumos tiem var būt koksnes aromāts un/vai izturēšanai raksturīgs aromāts, kas saistīts ar nogatavināšanas procesu. Tiem var būt arī rūgtenas vai tanīniem raksturīgas notis.

Minimālais faktiskais spirta saturs vīniem, kuri ražoti, izmantojot tikai "Sumoll", "Ull de Llebre", "Picapoll Negro" un "Garró"/"Mandó" šķirnes vīnogas, ir 11,5 tilp. %.

* Dabiski saldu vīnu faktiskajam spirta saturam ir jābūt vismaz 13 tilp. %.

* Ilgāk nekā vienu gadu izturētu vīnu un vīnu, kas ražoti koka mucās tajā pašā gadā neatkarīgi no tā, vai tie raudzēti un/vai izturēti, maksimālajam gaistošajam skābumam jābūt 1,1 g/l (18,33 mekv./l).

* Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

4. *Pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Kā aprakstīts iepriekš, atbilstīgi attiecīgajai krāsai. Burbulīši. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos var būt aromāts no izturēšanas. Svaigi vīni, pateicoties oglekļa dioksīdam, kas arī palielina struktūras un pilnīguma sajūtu mutē.

* Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

5. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Kā aprakstīts iepriekš, atbilstīgi attiecīgajai krāsai. Burbulīši. Jūtama augļu smarža. Dažos gadījumos var būt aromāts no izturēšanas. Svaigi vīni, pateicoties oglekļa dioksīdam, kas arī palielina struktūras un pilnīguma sajūtu mutē.

* Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

6. *Desertvīni*

ĪSS APRAKSTS

Dzeltena, dzintara, zeltaina, sarkana, brūngana krāsa. Svaigu augļu vai gatavu augļu aromāts atkarībā no ražošanas/izturēšanas procesiem. Krēmīgs un paliekošs.

* Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: grami uz litru (izteikts vīnskābē)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Audzēšanas metode

Vīnogu audzēšanā ir jāizmanto tradicionālās metodes, jo tās nodrošina labākās produkta īpašības. Visā vīnkopības darbā ir jārespektē daba un vīnogulāju fizioloģiskais līdzsvars. Jāizmanto agronomijas zināšanas, kas nepieciešamas, lai iegūtu vīna ražošanai vispiemērotākās vīnogas.

Vīnogulāja formu veido atbilstoši vīnkopībā vispārpieņemtajai praksei un metodēm.

Novāktās vīnogas ir jāpārved uz nepieciešamo vietu pēc iespējas ātrāk, izmantojot tādas metodes, kas nodrošina vīnogu kvalitātes saglabāšanu.

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

Vīnogu raža jānovāc ar lielu rūpību. Ar šo ACVN apzīmētos vīnus var ražot tikai no veselīgām vīnogām, kuras ir pietiekami nogatavojušās, lai no tām iegūtu vīnu, un kuru dabiskais spirta saturs ir vismaz 9,5 tilp. % baltogu šķirnēm un 11 tilp. % sarkanogu šķirnēm. Ja vīnogas paredzēts izmantot pusdzirkstošā vīna vai kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai, minimālais dabiskais spirta saturs ir 9,5 tilp. %.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltogu šķirnes

   10 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. Baltogu šķirnes

   70 hektolitri no hektāra

3. Sarkanogu šķirnes

   9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. Sarkanogu šķirnes

   63 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Pašvaldību teritorijas, kurās tiek ražots ar ACVN "Pla de Bages" apzīmēts vīns: *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* un *Talamanca*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Vīns*

Apgabala lauksaimniecības un klimata apstākļiem raksturīgās gaisa temperatūras un nokrišņu daudzums ievērojami atšķiras no apkārtējo apgabalu rādītājiem. Apgabala vidējais augstums virs jūras līmeņa arī sniedz priekšrocības ar ACVN “Pla de Bages” apzīmētajiem vīniem. Attālums no jūras un piekrastes kalnu barjera nozīmē, ka ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabala klimats ir pa vidu starp Vidusjūras un iekšzemes kontinentālo klimatu.

Tā kā apgabalu ļoti ietekmē Pireneju kalni, baltvīnu (īpaši “Picapoll” šķirnes) aromāts atbilst katras attiecīgās šķirnes raksturojuma svaigākajai versijai. Šis klimats ir labvēlīgs arī vieglo vīnu ražošanai ar tiem raksturīgo skābumu. Pilnīgāku sajūtu mutē panāk ar vīndarības metodēm, piemēram, izturēšanu uz nogulsnēm vai izturēšanu mucā.

Apgabala plašie meži, kas ieskauj lielāko daļu vīnogulāju, un pārpilnība ar aromātiskajiem garšaugiem, kas aug visā *Bages* apgabalā, rada noteiktus vides aspektus, kuriem ir spēcīga un specifiska ietekme uz visiem vīna nozares produktiem, kas apzīmēti ar ACVN “Pla de Bages”. Vīnu aromāta pamatnotis ir piesātinātas ar šo garšaugu smaržu. Tajā var atpazīt, piemēram, rozmarīnu, lavandu un timiānu.

Pateicoties aukstajam klimatam, ogas rudenī nogatavojas lēnām, kas veicina intensīvas krāsas veidošanos visām šķirnēm. Tomēr ir jāuzsver vietējās šķirnes, piemēram, “Mandó”, “Sumoll” un “Picapoll Negro”, jo tām pēc definīcijas var būt zemāks intensīvas krāsas potenciāls.

Aromātiskais profils ir īpatns, jo vairumam šķirņu raksturīgās īpašības šajā apgabalā tiek ļoti respektētas. Tā kā šajā apgabalā vīnogas nogatavojas vēlāk nekā valstī vidēji, aromāta pamatnotis mēdz saglabāties. Pateicoties tam, ka reģionā vīndārzus lielā mērā ieskauj meži, dažiem sarkanvīniem ir balzamiko notis, kas papildina svaiguma sajūtu.

8.2. *Pusdzirkstošais vīns*

Iepriekšējā sadaļā sniegtie komentāri par vīniem attiecināmi arī šeit.

8.3. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Bages apgabalā ir senas dzirkstošā vīna ražošanas tradīcijas. *Artés* pašvaldības teritorija ietilpst ar ACVN "Cava" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, jo šāda veida vīns tur tiek izmēģināts un ražots kopš 20. gs. sākuma. Citiem vārdiem sakot, šī teritorija bija viena no pirmajām, kurā ražoja dzirkstošo vīnu.

8.4. *Desertvīns*

Desertvīns *Bages* apgabalā tiek ražots kopš neatminamiem laikiem. *Rancio* vīns, *mistela* vīns un dabiski saldais vīns gadu gadiem ir bijuši ierasti dzērieni apgabalā esošajās mājsaimniecībās. Apvienojot tradicionālās vīndarības metodes un apgabala vīnogu šķirnes, kuru augšanu ietekmē iepriekš minētie agroklimatiskie apstākļi, tiek nodrošinātas noteiktas šā vīna īpašās organoleptiskās īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīni, uz kuriem attiecas ACVN "Pla de Bages", ir jāiepako apgabalā, kas norādīts šim ACVN piemērojamajos noteikumos. Šo lēmumu pieņēma Regulatīvā padome, jo tā uzskata, ka apgabals, uz ko attiecas šis ACVN, ir tik neliels, ka jebkāda ārēja iejaukšanās varētu negatīvi ietekmēt kvalitāti, jo padome nevarētu šo procesu uzraudzīt un tiktu apdraudēti pastāvošie standarti.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

nosaukumam "Pla de Bages" izmantoto rakstzīmju augstums ir vismaz 3 mm, bet vārdiem "Denominación de Origen" izmantoto rakstzīmju augstums – vismaz puse no tā.

Oranžo vīnu, vīnu, kas raudzēti ar vīnogu kātiņiem, un/vai duļķainu vīnu cilmes vietas nosaukuma kvalitātes zīmē attiecīgi jābūt vārdiem *brisado, fermentado con rapa, no filtrado*. Tos ieteicams norādīt arī etiķetē. *Brisado* (oranžā vīna) pudeļu marķējumā var būt arī vārdi "oranžais vīns".

Saite uz produkta specifikāciju

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