C/2024/7385

6.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7385)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Dátum oznámenia: 13.9.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZMENY V OPISE BIELYCH VÍN

Opis:

— Maximálny skutočný obsah alkoholu bieleho vína bol odstránený a bol pridaný minimálny celkový obsah alkoholu.

— Bol pridaný nový druh bieleho vína s názvom „Brisado“ (oranžové víno).

Bol zmenený bod 2.A špecifikácie výrobku a prvá zmena nemá vplyv na jednotný dokument. Typ „Brisa“ [*sic*] má vplyv na bod 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Maximálny skutočný obsah alkoholu bol vypustený, pretože už existujú právne predpisy vyššieho stupňa, ktorými sa zabezpečujú maximálne limity, a špecifikácia bola zjednodušená a je zrozumiteľnejšia. Na lepšiu charakteristiku výrobku bol pridaný aj celkový obsah.

Bol zaradený typ „Brisado“ (oranžové víno), pretože jeho spôsob výroby je spojený s históriou oblasti a je dostatočne diferencovaný z hľadiska spôsobu výroby a organoleptických vlastností.

2. ZMENY V OPISE RUŽOVÝCH VÍN

Opis:

— Skutočný obsah alkoholu niektorých ružových vín sa znížil z 12,5 % obj. na 11,5 % obj., čím sa zjednotil limit pre všetky ružové vína.

— Bol pridaný minimálny celkový obsah.

— Odsek o obsahu alkoholu vo víne vyrobenom z kupáže bol vypustený.

Táto zmena sa týka bodu 2.A špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvod:

Obsah alkoholu ružového vína sa znížil, pretože do špecifikácie výrobku boli nedávno pridané historické odrody s nižším obsahom alkoholu. Zároveň je potrebné zabezpečiť rovnováhu kyslosti a sviežosti, to znamená, že hrozno sa musí zbierať skôr. Odkaz na minimálny celkový obsah alkoholu lepšie opisuje výrobok. Odkaz na kupáž bol vypustený, pretože nie je potrebný.

3. ZMENY V OPISE ČERVENÝCH VÍN

Opis:

— Bol pridaný minimálny celkový obsah.

— Bol pridaný odsek o výslednom skutočnom obsahu alkoholu pri výrobe z kupáže.

Bol zmenený bod 2.A špecifikácie výrobku a otázka kupáže nemá vplyv na jednotný dokument. Ostatné zmeny sa týkajú bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Odkaz na minimálny celkový obsah alkoholu lepšie opisuje výrobok.

Čoraz častejšie kupáže vyrobené z odrôd s nižším obsahom alkoholu znamenajú, že tieto kupáže budú mať aj nižší obsah alkoholu.

4. ĎALŠIE ZMENY V KATEGÓRII 1 (BIELE, RUŽOVÉ A ČERVENÉ VÍNA)

Opis:

— Do kategórie 1 bol pridaný nový druh vína s názvom „Fermentado en Rapa“ (fermentované so strapinou).

— Do kategórie 1 bol pridaný nový druh vína s názvom „Naturalmente Dulce“ (prírodne sladké).

— Limity pre obsah prchavých kyselín, celkovú kyslosť a oxid siričitý boli presunuté z konca bodu 2 na koniec bodu 2.A.

Táto zmena sa týka bodu 2.A špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Tieto vína sa vyrábajú metódami spojenými s históriou oblasti, v ktorej sa vyrábajú biele, červené a ružové vína s dostatočne diferencovanými špecifikáciami z hľadiska výroby a organoleptických vlastností.

Novo zavedené analytické limity zlepšujú znenie špecifikácie výrobku a je vďaka nim jasnejšia.

5. ZMENY V OPISE PERLIVÝCH VÍN

Opis:

— Minimálny skutočný obsah alkoholu sa zmenil z 10 obj. % na 10,5 obj. %.

— Suchý extrakt, popol a PH boli odstránené.

— Obsah prchavých kyselín sa zmenil z 0,8 na 0,6 g/l.

Bol zmenený bod 2.B špecifikácie výrobku. Jediným aspektom zmeny, ktorá ovplyvňuje jednotný dokument, je obsah prchavých kyselín, ktorá ovplyvňuje bod 4 tohto dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Limit pre skutočný obsah bol zosúladený s limitom pre akostné šumivé vína. Odstránili sme ostatné deskriptory, aby bola špecifikácia zrozumiteľnejšia a aby sa hodnoty zosúladili s ostatnými typmi vína. Zníženie limitu obsahu prchavých kyselín je otázkou kvality.

6. ZMENY OPISU AKOSTNÝCH ŠUMIVÝCH VÍN

Opis:

— Uvádzajú sa odporúčania typických odrôd v danej oblasti.

— Bol pridaný limit celkového obsahu alkoholu.

— Čas od tiráže po degoržovanie sa pri tradičnej metóde predĺžil z 12 na 15 mesiacov.

— Limity pre suchý extrakt, popol a PH boli odstránené.

— Pri výrobe sa použila osvedčená metóda, ktorá stanovuje obdobie deviatich mesiacov od tiráže po degoržovanie.

Táto zmena sa týka oddielu 2.C špecifikácie. Na jednotný dokument nemá vplyv.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Cieľom je potvrdiť odporúčané odrody.

Na lepšiu charakteristiku výrobku bol pridaný celkový obsah alkoholu. Ostatné obsahy boli odstránené, aby bola špecifikácia zrozumiteľnejšia a aby sa hodnoty zosúladili s ostatnými typmi vína.

Pri tradičnej metóde sa dlhším vyzrievaním zlepšuje kvalita tým, že sa zlepšuje organoleptické vnímanie na podnebí. Naopak, pri osvedčenej metóde sa používa kratšie vyzrievanie, aby sa zachoval svižný, svieži a mladý profil vína s výraznejšou kyslosťou. Táto metóda spojená s históriou oblasti – s dostatočne diferencovanými špecifikáciami z hľadiska výroby a organoleptických vlastností – bola obnovená pre súčasnosť.

7. ZMENY V OPISE LIKÉROVÝCH VÍN

Opis:

— V prípade vín „rancio“ môže byť minimálna doba zrenia 1 rok v nádobách z akéhokoľvek druhu dreva, nielen z dubového.

— Pre vína „rancio“, „mistelas“ a prírodné sladké vína bol pridaný limit celkového obsahu alkoholu.

Táto zmena sa týka oddielu 2.D špecifikácie. Na jednotný dokument nemá vplyv.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Druhy dreva, ktoré sa môžu používať na vyzrievanie vína „rancio“, sa rozšírili tak, aby sa mohli používať aj dreviny tradične používané na tento druh vína, ako je gaštan a čerešňa.

Na lepšiu charakteristiku výrobku bol pridaný celkový obsah alkoholu.

8. BOL DOPLNENÝ DESKRIPTOR OBSAHU CUKRU

Opis:

Bol pridaný deskriptor obsahu cukru pre všetky typy výrobkov s výnimkou akostných šumivých vín, keďže tie už boli zahrnuté v špecifikácii.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Tým sa zlepšuje charakteristika výrobku.

9. BOL VYLEPŠENÝ ORGANOLEPTICKÝ OPIS

Opis:

— Slová „číry vzhľad bez zákalu“ boli pre biele, červené a ružové vína vypustené.

— Boli pridané aromatické látky na rozvíjanie a vyzrievanie na výrobu bezdrevných vín.

— Boli pridané organoleptické opisy oranžových vín „brisado“ a vína „fermentado con rapa“ fermentovaného so strapinou.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Zákal je povolený, ak je uvedený na etikete. Zlepšili sa opisy a zaviedli sa opisy potrebné pre nové druhy vína.

10. ZMENY V OZNAČOVANÍ „MLADÉHO VÍNA“

Opis:

Bol zahrnutý odkaz na regionálne právne predpisy, v ktorých sa vymedzuje pojem „mladé víno“.

Táto zmena sa týka bodu 2.2 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Bol pridaný právny odkaz na podporu označovania pojmu.

11. BOLO VYLEPŠENÉ ZNENIE BODU O ŠPECIFICKÝCH POSTUPOCH

Opis:

Oddiel o zbere bol preformulovaný tak, aby sa objasnilo, že limity prirodzeného obsahu alkoholu sa majú vzťahovať na odrody, a nie na vína.

Z časti o výrobných metódach bola vypustená táto veta: „Pri výrobe hroznového muštu sa musia dodržať tradičné postupy s využitím technológie určenej na optimalizovanie kvality vín."

Prvou zmenou sa menia body 3.2 a 5.1 jednotného dokumentu. Druhou zmenou sa mení oddiel 3.3 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Po prvé sa opravuje chybný odkaz na vína, ktorý sa mal vzťahovať na hrozno. Po druhé sa zjednodušuje text tým, že sa odstraňuje vysvetlenie, ktoré je už v texte zahrnuté.

12. ZMENY V ODRODÁCH

Opis:

Odroda „Picapoll negro" bola zmenená z „povolenej" na „odporúčanú" a odroda „Ull the Llebre" bola zmenená z „odporúčanej" na „povolenú". Boli uvedené aj na základe plochy, ktorú pokrýva CHOP.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Odporúčané odrody sa vzťahujú na historické odrody spojené s danou oblasťou. Ostatné sa považujú za povolené odrody. Odrody boli na základe tohto kritéria preradené do inej kategórie.

Sú uvedené v poradí podľa rozsahu pestovania.

13. ZLEPŠENIE PRAVIDIEL OZNAČOVANIA

Opis:

— Výška textu „Pla de Bages" sa zmenila z maximálnej výšky 4 mm na minimálnu výšku 3 mm.

— Bola pridaná značka kvality, ako aj zoznamy podľa veľkosti a modelov schválených pre CHOP „Pla de Bages". Odkaz na logo sa vypustil.

— Bola pridaná povinnosť uvádzať názov členského štátu za názvom obce, v ktorej sa fľašovateľ nachádza.

— Pridali sa pojmy „Brisado", „Orange wine", „Fermentado con rapa" (fermentované so strapinou) a „No filtrado" (nefiltrované).

Táto zmena sa týka bodu 8.3 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Zmena veľkosti názvu CHOP zaručuje minimálnu viditeľnosť tohto názvu. V označení kvality sa vykonali zmeny a spresnila sa (už zákonná) povinnosť uvádzať krajinu pôvodu. Nakoniec boli pridané pojmy týkajúce sa nových druhov vína.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Pla de Bages

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele vína*

STRUČNÝ OPIS

BIELE: svetlá až tmavožltá (zlatá) farba. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch môžu obsahovať arómu dreva a/alebo arómu vyzrievania súvisiacu s procesom zrenia. Zvyčajne sú ľahké.

BRISADO (ORANŽOVÉ VÍNO): Odtiene od žltej po oranžovú. Ovocná alebo kvetinová aróma, môže mať zeleninové alebo trávnaté tóny. V niektorých prípadoch môžu obsahovať arómu dreva a/alebo arómu vyzrievania súvisiacu s procesom zrenia. Môže mať aj mierne horké alebo trieslovinové tóny.

FERMENTADO EN RAPA (fermentované so strapinou): Ovocná alebo kvetinová aróma, môže mať zeleninové alebo trávnaté tóny. V niektorých prípadoch môžu obsahovať arómu dreva a/alebo arómu vyzrievania súvisiacu s procesom zrenia. Môže mať aj mierne horké alebo trieslovinové tóny.

* Prirodzene sladké vína musia mať skutočný obsah alkoholu najmenej 13 % obj.

* Vína zrejúce dlhšie ako jeden rok a vína vyrobené v drevených sudoch v tom istom roku, či už kvasením a/alebo vyzrievaním, musia mať maximálny obsah prchavých kyselín 0,9 g/l (15 meq/l).

* V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

2. *Ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Červená farba od svetloružovej a/alebo farby cibuľovej šupky po čerešňovú. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch môžu obsahovať arómu dreva a/alebo arómu vyzrievania súvisiacu s procesom zrenia. Zvyčajne sú ľahké.

FERMENTADO EN RAPA (fermentované so strapinou): Ovocná alebo kvetinová aróma, môže mať zeleninové alebo trávnaté tóny. V niektorých prípadoch môžu obsahovať arómu dreva a/alebo arómu vyzrievania súvisiacu s procesom zrenia. Môže mať aj mierne horké alebo trieslovinové tóny.

* Prirodzene sladké vína musia mať skutočný obsah alkoholu najmenej 13 % obj.

* Vína zrejúce dlhšie ako jeden rok a vína vyrobené v drevených sudoch v tom istom roku, či už kvasením a/alebo vyzrievaním, musia mať maximálny obsah prchavých kyselín 0,9 g/l (15 meq/l).

* V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

3. *Červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Červená farba s premenlivými odleskami od fialovej po okrovú v závislosti od procesu výroby a vyzrievania. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch môžu obsahovať arómu dreva a/alebo arómu vyzrievania súvisiacu s procesom zrenia. Rôzne v závislosti od procesu výroby a vyzrievania. Od ľahkého a sviežeho až po štruktúrované a koncentrované.

FERMENTADO EN RAPA (fermentované so strapinou): Ovocná alebo kvetinová aróma, môže mať zeleninové alebo trávnaté tóny. V niektorých prípadoch môžu obsahovať arómu dreva a/alebo arómu vyzrievania súvisiacu s procesom zrenia. Môže mať aj mierne horké alebo trieslovinové tóny.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu vo vínach vyrobených výlučne z odrôd Sumoll, Ull de llebre, Picapoll Negro a Garró/Mandó je 11,5 obj. %.

* Prirodzene sladké vína musia mať skutočný obsah alkoholu najmenej 13 % obj.

* Vína zrejúce dlhšie ako jeden rok a vína vyrobené v drevených sudoch v tom istom roku, či už kvasením a/alebo vyzrievaním, musia mať maximálny obsah prchavých kyselín 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

4. *Perlivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Ako bolo uvedené, v súlade s príslušnou farbou. Prítomnosť bubliniek. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch sa môžu vyskytnúť arómy vyzrievania. Svieže vína vďaka prítomnosti oxidu uhličitého, ktorý zintenzívňuje aj pocit štruktúry a plnosti v ústach.

* V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

5. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Ako bolo uvedené, v súlade s príslušnou farbou. Prítomnosť bubliniek. Prítomnosť ovocných aróm. V niektorých prípadoch sa môžu vyskytnúť arómy vyzrievania. Svieže vína vďaka prítomnosti oxidu uhličitého, ktorý zintenzívňuje aj pocit štruktúry a plnosti v ústach.

* V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

6. *Likérové vína*

STRUČNÝ OPIS

Žlté, jantárové, zlaté, červené, hnedasté. Prítomnosť vône čerstvého alebo zrelého ovocia v závislosti od procesu výroby/vyzrievania. Mastné a vytrvalé.

* V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Pestovateľské postupy

Na dosiahnutie najlepších vlastností sa musia používať tradičné pestovateľské postupy. Všetky vinohradnícke postupy musia rešpektovať životné prostredie a generatívno-vegetatívnu rovnováhu viniča. Na získanie hrozna v optimálnom stave na výrobu vína je potrebné uplatniť agronomické odborné znalosti.

Vinič musí byť vedený v súlade so všeobecne uznávanými vinohradníckymi postupmi a metódami.

Zozbierané hrozno sa musí prepraviť čo najrýchlejšie a pri použití metód, ktoré zaručujú zachovanie jeho kvality.

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Hrozno sa musí zbierať mimoriadne starostlivo. Vína s CHOP možno vyrábať len zo zdravého hrozna, ktoré je dostatočne zrelé na výrobu vín s prirodzeným obsahom alkoholu najmenej 9,5 obj. % pre biele vína a 11 obj. % pre červené vína. Perlivé alebo akostné šumivé vína vyrobené z tohto hrozna musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 9,5 obj %.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody

   10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Biele odrody

   70 hektolitrov na hektár

3. Modré odrody

   9 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Modré odrody

   63 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vína s CHOP „Pla de Bages“ sa vyrábajú v týchto obciach: 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. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Poľnohospodárske a klimatické podmienky vymedzené pre tento okres charakterizujú teploty a množstvo zrážok, ktoré sú veľmi odlišné od okolitých okresov. Priemerná nadmorská výška v okrese je výhodou aj pre vína s CHOP „Pla de Bages“. Vzdialenosť od mora a pobrežná bariéra spôsobujú, že podnebie v našej oblasti CHOP je na rozmedzí stredomorského a vnútrozemského kontinentálneho podnebia.

Vzhľadom na výrazný vplyv Pyrenejí patria arómy bielych vín (najmä vín z odrody Picapoll) v rámci opisu každej odrody skôr k sviežejším. Toto podnebie je rovnako vhodné na výrobu ľahkých vín, ktoré sa vyznačujú dobrou kyslosťou. Plnší objem v ústach sa dosahuje vinárskymi výrobnými postupmi, akými sú vyzrievanie na kaloch alebo vyzrievanie v sudoch.

Bohaté lesy v okrese, ktoré obklopujú väčšinu viníc, a veľké množstvo aromatických bylín, ktoré rastú v celom okrese Bages, mu poskytujú veľmi charakteristický terroir, ktorý má silný a špecifický vplyv na všetky vinárske produkty s CHOP „Pla de Bages“. Primárne arómy vín sú naplnené vôňami týchto bylín. Príkladom je rozmarín, levanduľa a tymián.

Chladné podnebie prispieva k pomalému dozrievaniu na jeseň, čo umožňuje dobré zafarbenie všetkých odrôd. Treba však zdôrazniť prítomnosť pôvodných odrôd, akými sú Mandó, Sumoll a Picapoll Negro, ktoré môžu mať prirodzene nižší farebný potenciál.

Aromatický profil je charakteristický, pretože sa v tejto oblasti veľmi rešpektujú typické vlastnosti väčšiny odrôd. Keďže ide o oblasť, kde hrozno dozrieva neskôr, ako je priemer pre tento štát, primárne arómy bývajú zachované. Vďaka výraznej prítomnosti lesov, ktoré obklopujú vinice v regióne, sa niektoré červené vína vyznačujú balzamikovými tónmi, ktoré im dodávajú svieži nádych.

8.2. *Perlivé víno*

Tu platia aj pripomienky uvedené v predchádzajúcej časti o vínach.

8.3. *Akostné šumivé víno*

Okres Bages má dlhoročnú tradíciu výroby šumivých vín. Obec Artés má CHOP „Cava“, keďže vína tohto typu sa tam vyrábajú už od prvých experimentov na začiatku 20. storočia. Inými slovami, bola priekopníkom vo výrobe šumivých vín.

8.4. *Likérové víno*

Likérové vína sa v okrese Bages vyrábajú od nepamäti. Víno „rancio“, „mistela“ a prírodné sladké víno boli dlhé roky bežnými nápojmi v domácnostiach okresu. Kombinácia tradičného výrobného postupu a odrôd viniča v tejto oblasti, ktoré sú ovplyvnené vyššie uvedenými agroklimatickými podmienkami, dodáva týmto vínam určité osobitné organoleptické vlastnosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína s CHOP „Pla de Bages“ sa musia baliť v oblasti špecifikovanej v nariadeniach upravujúcich CHOP. Toto rozhodnutie prijala Rada pre reguláciu, pretože sa domnieva, že vzhľadom na malú oblasť, na ktorú sa CHOP vzťahuje, by akýkoľvek vonkajší zásah mohol mať negatívny vplyv na kvalitu, pretože by bol mimo kontroly rady a mohol by oslabiť zavedené normy.

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Výška znakov použitých v označení „Pla de Bages“ musí byť najmenej 3 mm a výška označenia „Denominación de Origen“ polovicu z toho.

Oranžové vína, vína fermentované so strapinou a/alebo zakalené vína musia na označení kvality označenia pôvodu obsahovať slová „Brisado“, „Fermentado con rapa“, „No filtrado“. Odporúča sa to uviesť aj na etikete. Fľaše „Brisado“ (oranžového vína) môžu mať na etikete aj nápis „orange wine“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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