C/2024/7385

6.12.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7385)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Datum obvestila: 13. september 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. SPREMEMBE V OPISU BELIH VIN

Opis

— Črtana je bila navedba za največji delež dejanskega alkohola za belo vino in dodana navedba za najmanjši delež skupnega alkohola.

— Dodana je bila nova vrsta belega vina, imenovana „brisado“ (oranžno vino).

Spremenjena je točka 2.A specifikacije proizvoda, prva sprememba pa ne vpliva na enotni dokument. Vrsta vina „brisa“ vpliva na točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Največji delež dejanskega alkohola je črtan, ker že obstaja nadrejen predpis, ki določa največje mejne vrednosti, specifikacija pa je poenostavljena in lažje razumljiva. Dodana je tudi skupna vrednost za boljšo opredelitev izdelka.

Vključena je vrsta vina „brisado“ (oranžno vino), ker je njegova metoda pridelave povezana z zgodovino okoliša ter se dovolj razlikuje po metodi pridelave in organoleptičnih lastnostih.

2. SPREMEMBE V OPISU VIN ROSÉ

Opis

— Delež dejanskega alkohola v nekaterih vinih rosé je bil zmanjšan z 12,5 vol. % na 11,5 vol. %, s čimer se je uskladila mejna vrednost za vsa vina rosé.

— Dodan je bil najmanjši delež skupnega alkohola.

— Črtan je bil odstavek o deležu alkohola za zvrstno vino.

Ta sprememba vpliva na točko 2(A) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

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

Razlog

Delež alkohola v vinu rosé je zmanjšan, ker so bile v specifikacijo proizvoda nedavno dodane zgodovinske sorte z manjšim deležem alkohola. Hkrati je treba doseči ravnotežje med kislostjo in svežino, kar pomeni, da je treba grozdje potrgati prej. Sklic na najmanjši delež skupnega alkohola bolje opisuje proizvod. Sklic na zvrščanje je črtan, ker ni potreben.

3. SPREMEMBE V OPISU RDEČIH VIN

Opis

— Dodan je bil najmanjši delež skupnega alkohola.

— Dodan je bil odstavek o deležu dejanskega alkohola, kadar je vino zvrstno.

Točka 2.A specifikacije proizvoda je bila spremenjena, vprašanje zvrščanja pa ne vpliva na enotni dokument. Druge spremembe vplivajo na točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Sklic na najmanjši delež skupnega alkohola bolje opisuje proizvod.

Vse pogostejša zvrščanja iz sort z manjšim deležem alkohola pomenijo, da bodo tudi zvrstna vina imela manjši delež alkohola.

4. DRUGE SPREMEMBE VIN KATEGORIJE 1 (BELA VINA, VINA ROSÉ IN RDEČA VINA)

Opis

— Za kategorijo 1 je bila dodana nova vrsta vina „fermentado en rapa“ (vrenje s peclji).

— Za kategorijo 1 je bila dodana nova vrsta vina „naturalmente dulce“ (naravno sladko).

— Mejne vrednosti hlapnih kislin, skupnih kislin in žveplovega dioksida so bile prestavljene s konca točke 2 na konec točke 2(A).

Ta sprememba vpliva na točko 2(A) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Pri pridelavi teh vin se uporabljajo metode, ki so povezane z zgodovino okoliša in s katerimi se pridelujejo bela in rdeča vina ter vina rosé z dovolj različnimi specifikacijami za pridelavo in organoleptične lastnosti.

Zaradi na novo uvedenih analitskih mejnih vrednosti je besedilo specifikacije proizvoda izboljšano in jasnejše.

5. SPREMEMBE V OPISU POLPENEČIH VIN

Opis

— Najmanjši delež dejanskega alkohola je bil spremenjen z 10 vol. % na 10,5 vol. %.

— Suhi ekstrakt, pepel in pH so črtani.

— Vsebnost hlapnih kislin se je spremenila z 0,8 na 0,6 g/l.

Točka 2.B specifikacije proizvoda je spremenjena. Edini vidik spremembe, ki vpliva na enotni dokument, so hlapne kisline, kar vpliva na točko 4 tega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Mejna vrednost deleža dejanskega alkohola je usklajena z mejno vrednostjo za kakovostna peneča vina. Drugi opisniki so črtani zaradi lažjega razumevanja in uskladitve vrednosti z drugimi vrstami vina. Zmanjšanje mejne vrednosti hlapnih kislin je vprašanje kakovosti.

6. SPREMEMBE V OPISU KAKOVOSTNIH PENEČIH VIN

Opis

— Značilne sorte na območju so bile navedene kot priporočene.

— Dodana je bila mejna vrednost deleža skupnega alkohola.

— Čas od vrenja v steklenici do degoriranja je bil pri tradicionalni metodi podaljšan z 12 na 15 mesecev.

— Mejne vrednosti za suhi ekstrakt, pepel in pH so bile črtane.

— Vključena je bila uveljavljena metoda pridelave, ki določa devetmesečno obdobje od vrenja v steklenici do degoriranja.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2.C specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Cilj je ponovno potrditi priporočene sorte.

Za boljšo opredelitev proizvoda je dodana mejna vrednost deleža skupnega alkohola. Druge vrednosti so črtane zaradi lažjega razumevanja specifikacije in uskladitve vrednosti z drugimi vrstami vina.

Pri tradicionalni metodi se z daljšim staranjem izboljša kakovost z izboljšanjem organoleptičnega zaznavanja v ustih. Nasprotno se pri tradicionalni metodi uporablja krajše staranje, da se ohrani živahen, svež in mlad profil vina z izrazitejšimi kislinami. Ta metoda, povezana z zgodovino okoliša, se ponovno uporablja danes z dovolj različnimi specifikacijami z vidika pridelave in organoleptičnih lastnosti.

7. SPREMEMBE V OPISU LIKERSKIH VIN

Opis

— Pri vinih „rancio“ je zdaj lahko najkrajše obdobje staranja eno leto v sodih iz katerega koli lesa, ne le hrastovega.

— Dodana je bila mejna vrednost deleža skupnega alkohola za vina „rancio“, „mistelas“ in „vinos dulces naturales“.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2.D specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Dodanih je več vrst lesa, ki se lahko uporabljajo za staranje vin „rancio“, da se omogoči uporaba lesa, ki se je tradicionalno uporabljalo za to vrsto vina, med drugim kostanjevega in češnjevega lesa.

Za boljšo opredelitev proizvoda je dodana mejna vrednost deleža skupnega alkohola.

8. OPISNIK ZA VSEBNOST SLADKORJA JE DOPOLNJEN

Opis

Opisnik za vsebnost sladkorja je bil dodan za vse vrste proizvodov, razen za kakovostna peneča vina, saj so ta že vključena v specifikacijo.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

To izboljša značilnostno opredelitev proizvoda.

9. ORGANOLEPTIČNI OPIS JE IZBOLJŠAN

Opis

— Besedilo „bister videz brez motnosti“ je bilo črtano za bela in rdeča vina ter vina rosé.

— Pri zorenju vin, ki niso v stiku z lesom, so bile dodane arome, povezane z zorenjem in staranjem.

— Za oranžna vina „brisado“ in vino „fermentado con rapa“, tj. z vrenjem s peclji, so bili dodani organoleptični opisi.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.1 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Motnost je dovoljena, če je navedena na etiketi. Opisi so izboljšani in dodani so opisi, potrebni za nove vrste vina.

10. SPREMEMBA PRI NAVEDBI IZRAZA „VINO NUEVO“

Opis

Vključen je bil sklic na regionalni predpis, ki opredeljuje izraz „vino nuevo“ (mlado vino).

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2.2 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Dodana je pravna podlaga, na kateri temelji izraz za označevanje.

11. BESEDILO TOČKE O POSEBNIH PRAKSAH JE IZBOLJŠANO

Opis

Oddelek o trgatvi je preoblikovan, da se pojasni, da bi se morale mejne vrednosti deleža naravnega alkohola nanašati na sorte in ne vina.

V oddelku o metodah pridelave je črtan naslednji stavek: „Pri proizvodnji mošta je treba upoštevati tradicionalne postopke, pri čemer se uporablja tehnologija za optimizacijo kakovosti vina“.

Prva sprememba spreminja točko 3.2 in točko 5.1 enotnega dokumenta. Druga spreminja oddelek 3.3 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Prvič, s tem se popravi napačni sklic na vina, ki bi se moral nanašati na grozdje. Drugič, poenostavi se besedilo s črtanjem razlage, ki je že vključena v besedilo.

12. SPREMEMBE V SORTAH

Opis

Sorta picapoll negro je prerazvrščena iz dovoljene v priporočeno, sorta ull the llebre pa je bila prerazvrščena iz priporočene v dovoljeno. Navedene so tudi na podlagi površine območja z ZOP.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 6 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Priporočene sorte so zgodovinske sorte, povezane z območjem. Druge se štejejo za dovoljene sorte. Sorte so prerazvrščene po tem merilu.

Naštete so po obsegu pridelave.

13. IZBOLJŠAVE PRAVIL O OZNAČEVANJU

Opis

— Velikost črk „Pla de Bages“ je bila spremenjena z največ 4 mm na najmanj 3 mm.

— Dodan je bil znak kakovosti, skupaj s številčenjem po velikosti in modelih, odobrenih za ZOP „Pla de Bages“. — Črtan je bilo besedilo o logotipu.

— Dodana je bila obveznost navedbe imena države članice za imenom občine polnilnice.

— Dodani so bili izrazi „brisado“, „orange wine“ (oranžno vino), „fermentado con rapa“ (vrenje s peclji) in „no filtrado“ (nefiltrirano).

Ta sprememba se nanaša na točko 8.3 specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Sprememba velikosti črk v imenu ZOP omogoča vsaj minimalno vidnost tega imena. Uvedene so spremembe znaka kakovosti in določena je (že zakonska) obveznost navedbe države porekla. Dodani so tudi izrazi, ki se nanašajo na nove vrste vina.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Pla de Bages

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Bela vina*

KRATEK OPIS

BELO VINO Svetlo rumene do temno rumene (zlate) barve. S sadnimi aromami. V nekaterih primerih se lahko čutijo arome po lesu in/ali zorenju, povezane s postopkom staranja. Običajno so lahka.

BRISADO (ORANŽNO VINO) Odtenki segajo od rumene do oranžne. Sadne ali cvetlične arome lahko vsebujejo zelenjavne ali travnate note. V nekaterih primerih se lahko čutijo arome po lesu in/ali zorenju, povezane s postopkom staranja. Lahko imajo tudi rahlo grenke ali taninske note.

FERMENTADO EN RAPA (vrenje s peclji) Sadne ali cvetlične arome lahko vsebujejo zelenjavne ali travnate note. V nekaterih primerih se lahko čutijo arome po lesu in/ali zorenju, povezane s postopkom staranja. Lahko imajo tudi rahlo grenke ali taninske note.

* Volumenski delež dejanskega alkohola v naravno sladkih vinih mora biti najmanj 13 %.

* Vina, starana več kot eno leto, in vina, obdelana v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali zorenjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l (15 meq/l).

* Pri omejitvah, ki niso bile določene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 180

2. *Vina rosé*

KRATEK OPIS

Rdeče barve od bledo rožnate in/ali barve čebulne lupine do češnjevo rdeče. S sadnimi aromami. V nekaterih primerih se lahko čutijo arome po lesu in/ali zorenju, povezane s postopkom staranja. Običajno so lahka.

FERMENTADO EN RAPA (vrenje s peclji): Sadne ali cvetlične arome lahko vsebujejo zelenjavne ali travnate note. V nekaterih primerih se lahko čutijo arome po lesu in/ali zorenju, povezane s postopkom staranja. Lahko imajo tudi rahlo grenke ali taninske note.

* Volumenski delež dejanskega alkohola v naravno sladkih vinih mora biti najmanj 13 %.

* Vina, starana več kot eno leto, in vina, obdelana v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali zorenjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l (15 meq/l).

* Pri omejitvah, ki niso bile določene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 180

3. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Rdeče barve s spremenljivimi odtenki od vijolične do okraste barve, odvisno od obdelave/staranja. S sadnimi aromami. V nekaterih primerih se lahko čutijo arome po lesu in/ali zorenju, povezane s postopkom staranja. Spremenljivo, odvisno od obdelave/staranja. Vino je lahko in sveže do bolj strukturirano in koncentrirano.

FERMENTADO EN RAPA (vrenje s peclji): Sadne ali cvetlične arome lahko vsebujejo zelenjavne ali travnate note. V nekaterih primerih se lahko čutijo arome po lesu in/ali zorenju, povezane s postopkom staranja. Lahko imajo tudi rahlo grenke ali taninske note.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola za vina, pridelana izključno iz grozdja sort vinske trte sumoll, ull de llebre, picapoll negro in garró/mandó, je 11,5 vol. %.

* Volumenski delež dejanskega alkohola v naravno sladkih vinih mora biti najmanj 13 %.

* Vina, starana več kot eno leto, in vina, obdelana v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali staranjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* Pri omejitvah, ki niso bile določene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

4. *Biser vino*

KRATEK OPIS

Kot je že opisano pri ustrezni barvi. Prisotnost mehurčkov. S sadnimi aromami. V nekaterih primerih so lahko prisotne arome od zorenja. Sveža vina zaradi ogljikovega dioksida, ki tudi poveča občutek strukture in polnosti v ustih.

* Pri omejitvah, ki niso bile določene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

5. *Kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Kot je že opisano pri ustrezni barvi. Prisotnost mehurčkov. S sadnimi aromami. V nekaterih primerih so lahko prisotne arome od zorenja. Sveža vina zaradi ogljikovega dioksida, ki tudi poveča občutek strukture in polnosti v ustih.

* Pri omejitvah, ki niso bile določene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

6. *Likerska vina*

KRATEK OPIS

Rumene, jantarne, zlate, rdeče in opečnate barve. Prisotnost arom svežega ali zrelega sadja, odvisno od obdelave/staranja. Oljnata in obstojna.

* Pri omejitvah, ki niso bile določene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Pridelovalna praksa

Za doseganje najboljših lastnosti je treba uporabljati tradicionalne pridelovalne prakse. Pri vseh vinogradniških praksah je treba spoštovati okolje in fiziološko ravnotežje vinskih trt. Agronomsko znanje je treba uporabiti za pridobivanje grozdja v optimalnih razmerah za pridelavo vina.

Vinsko trto je treba vzgajati po splošno sprejetih vinarskih praksah in metodah.

Prevoz potrganega grozdja je treba opraviti čim hitreje in tako, da se zagotovi ohranjanje njegove kakovosti.

Omejitev pri vinifikaciji

Grozdje je treba trgati skrbno. Vina z ZOP se lahko pridelajo le iz zdravega grozdja, ki je dovolj zrelo za pridobivanje vin z deležem naravnega alkohola, ki je za bele sorte vsaj 9,5 vol. % in rdeče sorte 11 vol. %. Najmanjši delež naravnega alkohola v biser vinih ali kakovostnih penečih vinih iz grozdja je 9,5 vol. %.

5.2 *Največji donosi*

1. Bele sorte vinske trte

   10 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Bele sorte vinske trte

   70 hektolitrov na hektar

3. Rdeče sorte vinske trte

   9 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Rdeče sorte vinske trte

   63 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Vina z ZOP „Pla de Bages“ se proizvajajo v naslednjih občinah: 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 in Talamanca.

7. **Sorte vinske trte**

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

SHIRAZ

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Opis povezave**

8.1 *Vino*

Za kmetijske in podnebne razmere, opredeljene za okoliš, so značilne temperature in padavine, ki se zelo razlikujejo od tistih v sosednjih okoliših. Prednost za vina z ZOP „Pla de Bages“ je tudi povprečna nadmorska višina v okolišu. Zaradi oddaljenosti od morja in predobalne pregrade je podnebje na zadevnem območju ZOP na prehodu med sredozemskim in celinskim.

Zaradi znatnega vpliva Pirenejev se arome belih vin (zlasti tistih, pridelanih iz sorte picapoll) nagibajo k večji svežini znotraj opisa posamezne sorte. To podnebje je ugodno tudi za pridelavo lahkih vin, za katera je značilno dobro jedro kislin. Polnejši volumen v ustih se doseže s kletarskimi postopki, kot sta zorenje na drožeh ali v sodu.

Obsežni gozdovi v okolišu, ki obkrožajo večino vinogradov, in številna aromatična zelišča, ki rastejo po vsem okolišu Bages, ustvarjajo značilno rastišče, ki močno in posebno vpliva na vse vinske proizvode z ZOP „Pla de Bages“. Primarne arome vin so prežete z dišavami teh zelišč. Med temi so rožmarin, sivka in timijan.

Hladno podnebje je ugodno za počasno zorenje jeseni, kar omogoča razvoj močne barve pri vseh sortah. Vendar je treba poudariti prisotnost avtohtonih sort, kot so mandó, sumoll in picapoll negro, saj imajo lahko po naravi manjši barvni potencial.

Aromatični profil je razpoznaven, ker so značilne lastnosti večine sort na tem območju zelo spoštovane. Ker grozdje na tem območju dozori pozneje, kot je povprečno v državi, se primarne arome običajno ohranijo. Zaradi obsežnih gozdov, ki obkrožajo vinograde na območju, imajo nekatera rdeča vina balzamične note, ki dodajo občutek svežine.

8.2 *Biser vino*

Veljajo navedbe iz prejšnjega oddelka o vinih.

8.3 *Kakovostno peneče vino*

Okoliš Bages ima dolgoletno tradicijo pridelave penečih vin. Občina Artés spada v ZOP „Cava“, saj se take vrste vina tam pridelujejo že od prvih poskusov v začetku 20. stoletja. Povedano drugače, ta občina je prva začela proizvajati peneča vina.

8.4 *Likersko vino*

Likerska vina se pridelujejo na območju Bages že od nekdaj. Vina rancio, mistela in naravno sladko vino so že dolga leta običajne pijače po domovih v okolišu. Kombinacija tradicionalnega načina pridelave vina in sort vinske trte v okolišu, na katere vplivajo opisane kmetijske in podnebne razmere, daje tem vinom nekatere posebne organoleptične lastnosti.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina z ZOP „Pla de Bages“ je treba pakirati na območju, določenem v pravilniku te ZOP. To odločitev je sprejel regulativni odbor, saj meni, da bi lahko glede na majhno območje ZOP, vsak zunanji poseg negativno vplival na kakovost, saj bi bil zunaj nadzora odbora in bi lahko ogrozil uveljavljene standarde.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Višina uporabljenih črk za „Pla de Bages“ mora meriti najmanj 3 mm, za „denominación de origen“ pa polovico te višine.

Pri oranžnih vinih, vinih z vrenjem s peclji in/ali vinih, ki so motna, je treba izraze „brisado“, „fermentado con rapa“ oziroma „no filtrado“ navesti na znaku kakovosti za „denominación de origen“. Priporočljivo je tudi, da se to navede na etiketi. Na steklenicah vina „brisado“ se lahko na etiketi navede tudi „orange wine“.

Povezava do specifikacije proizvoda

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