

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 304/08)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM06

Datum oznámení: 21. 6. 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Snížení obsahu alkoholu u některých růžových vín

Popis:

Minimální obsah alkoholu požadovaný u růžových vín vyrobených z odrůd Mandó a Picapoll Negro se snižuje z 12,5 % obj. na 11,5 % obj.

Doplňuje se, že v případě scelování odrůd při výrobě růžového vína se příslušný obsah alkoholu určuje podle podílu odrůd.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33.

Odůvodnění:

Odrůdy Picapoll Negro a Mandó jsou odrůdy, které se začaly v oblasti CHOP Pla de Bages znovu pěstovat, a od roku 2014 (Picapoll Negro) a 2016 (Mandó) jsou součástí specifikace výrobku.

Vzhledem k vlastnostem hroznů je, obdobně jako u jiných odrůd révy vinné, obtížné dosáhnout vysokého obsahu alkoholu. Proto je vhodné snížit minimální obsah alkoholu v růžových vínech vyrobených z odrůd Mandó a Picapoll Negro z 12,5 % obj. na 11,5 % obj.

2. Změna organoleptického popisu

Popis:

Část textu popisujícího vína byla přesunuta a nahrazena tabulkou organoleptických vlastností.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33.

Odůvodnění:

Důvodem této změny jsou technické pokyny specifikace a potřeba co nejjasnějšího a neobjektivnějšího chápání a výkladu.

3. Reklasifikace odrůd

Popis:

Mění se rozšíření povolených a doporučených odrůd. Odrůdy zůstávají stejné, pouze odrůdy Chardonnay, Merlot a Cabernet Sauvignon se namísto doporučených považují za povolené. Naopak odrůda Mandó/Garró se již nepovažuje za povolenou, nýbrž za doporučenou.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33.

Odůvodnění:

Cílem navrhovaných změn je uspořádat soubor odrůd tak, aby jako odrůdy doporučené podle strategie označení původu byly uvedeny odrůdy považované za místní a nejlépe přizpůsobené této oblasti.

4. Lepší formulace oddílu o souvislosti

Popis:

Zlepšuje se formulace textu v kategorii „víno“.

Změna se týká bodu 7 specifikace produktu a bodu 8.1 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33 a jedná se pouze o zlepšení formulace textu o souvislosti, nikoli o změnu souvislosti.

Odůvodnění:

Důvodem této změny jsou technické pokyny specifikace a potřeba co nejjasnějšího a neobjektivnějšího chápání a výkladu.

Z těchto důvodů byly jedinečné vlastnosti produktu v oddíle o souvislosti přepsány.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Pla de Bages

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

4. Popis vína (VÍN)

1. *Bílé a růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

BÍLÉ VÍNO: Barva žlutá, na škále mezi světlou a tmavou (zlatou). Vzhled čirý, bez nečistot. S ovocnými aromaty. V určitých případech mohou obsahovat tóny dřeva způsobené zráním. Většinou jsou to lehká vína.

RŮŽOVÉ VÍNO: Červená barva od světle růžové nebo barvy cibulové slupky až po třešňově červenou. Vzhled čirý, bez nečistot. S ovocnými aromaty. V určitých případech mohou obsahovat tóny dřeva způsobené zráním. Většinou jsou to lehká vína.

* Minimální skutečný obsah alkoholu růžových vín vyrobených pouze z odrůd Sumoll, Ull de llebre, Garró/Mandó a Picapoll Negro je 11,5 % obj., u ostatních vín pak 12,5 % obj. V případě cuvée z různých odrůd se dvěma různými minimálními obsahy alkoholu je minimální obsah cuvée přímo úměrný minimálnímu obsahu každé odrůdy a jejímu procentnímu podílu.

* Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 0,9 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

2. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená barva s proměnlivými odstíny od fialových až po okrové v závislosti na produkci a zrání. Vzhled čirý, bez nečistot. S ovocnými aromaty. V určitých případech mohou obsahovat tóny dřeva způsobené zráním. Liší se podle způsobu výroby/zrání, od lehkých a svěžích po strukturovanější a koncentrovanější.

* Minimální skutečný obsah alkoholu vín vyrobených pouze z odrůdy Sumoll, Ull de llebre, Picapoll Negro a Garró/Mandó je 11,5 % obj.

* Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 1,1 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

3. *Perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Obdobně jako bylo popsáno výše, podle příslušné barvy. S bublinkami a s ovocnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat aroma způsobené zráním. Svěží vína v důsledku přítomnosti oxidu uhličitého, což následně v ústech zvýrazňuje strukturu a plnost.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

4. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Obdobně jako bylo popsáno výše, podle příslušné barvy. S bublinkami a s ovocnými tóny. V určitých případech mohou obsahovat aroma způsobené zráním. Svěží vína v důsledku přítomnosti oxidu uhličitého, což následně v ústech zvýrazňuje strukturu a plnost.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. *Likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva žlutá, jantarová, zlatá, červená a pálená. Přítomnost aromat čerstvého nebo zralého ovoce v závislosti na jejich produkci/zrání. Olejové konzistence a s dlouhou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

5. **Enologické postupy**5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební metoda

Pěstitelské metody musí být tradiční metody cílené na získání co nejlepších vlastností. Veškeré vinařské práce musí respektovat fyziologickou rovnováhu rostlin a prostředí a uplatňovat agronomické znalosti nezbytné k získávání hroznů ve stavu, který je optimální pro vinifikaci.

Keř musí být veden v souladu s postupy a metodami obecně uznávanými v oblasti vinařství.

Přeprava sklizených hroznů musí probíhat co nejrychleji a za použití prostředků zajišťujících zachování jejich jakosti.

2. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Hrozny se musí sklízet s maximální pečlivostí, přičemž na výrobu vín chráněných tímto CHOP lze použít výlučně zdravé hrozny dostatečně zralé na to, aby bylo možné vyprodukovat víno s minimálním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 9,5 % obj. u bílých vín a 11 % obj. u vín červených. V případě, že jsou hrozny určeny na výrobu jakostních šumivých nebo perlivých vín, musí minimální přirozený obsah alkoholu činit 9,5 % obj.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Bílé odrůdy

70 hektolitřů na hektar

3. Červené odrůdy

9 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Červené odrůdy

63 hektolitřů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Produkce CHOP Pla de Bages probíhá v následujících obcích:

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. **Moštová odrůda (odrůdy)**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. Popis souvislosti

8.1. Víno

Zemědělské a klimatické charakteristiky dané pěstitelské oblasti se vyznačují teplotou a srážkami výrazně odlišnými od pohraničních oblastí. Průměrná nadmořská výška této oblasti je nicméně pro vína s CHOP Pla de Bages příhodná. Vzdálenost od moře a prelitorální bariéra vytvářejí v oblasti klimatické aspekty, které jsou na pomezí středomořského a kontinentálního podnebí.

Jelikož oblast výrazně ovlivňuje pyrenejské pohoří, vykazují aroma bílých vín (zejména vín vyráběných z odrůdy Picapoll) stupeň svěžesti na nejvyšší hranici škály užívané k popisu jednotlivých odrůd. Ze stejného důvodu jsou zde vyráběná vína lehká, s dobrou kyselostí. Plnějšího těla v ústech se dosahuje zráním na kalech nebo v sudech.

Rozsáhlé lesní porosty obklopující většinu vinic a velké množství aromatických bylin rostoucích v celé oblasti Bages vytvářejí velmi specifický terroir, který všem vinařským výrobkům s CHOP Pla de Bages dodává výrazný a jedinečný charakter. Do primárních aromat vín se promítá vůně bylin, jako je rozmarýn, levandule, tymián apod.

Chladné podnebí přispívá na podzim k pomalému zrání, díky němuž získávají všechny odrůdy sytou barvu. Přesto je třeba vyzdvihnout zastoupení původních odrůd jako Mandó, Sumoll a Picapoll Negro, jejichž zbarvení bývá méně syté.

Většina odrůd pěstovaných v této oblasti si zachovává svou charakteristickou aromatickou složku. Jelikož hrozny zde v průměru dozrávají později, zachovávají si obvykle primární aroma. Některá z červených vín se díky výraznému vlivu lesa obklopujícího vinice v této oblasti vyznačují balzamičnými tóny, které zvyrazňují jeho svěžest.

8.2. *Perlivé víno*

Pro tato vína platí hodnocení uvedené v předchozím oddíle.

8.3. *Jakostní šumivé víno*

Oblast Bages má v produkci šumivých vín dlouholetou tradici. Konkrétně území obce Artés nese označení CHOP Cava, neboť již od počátku dvacátého století se zde s tímto druhem vín experimentuje a probíhá zde jejich výroba. Jinými slovy, jedná se o průkopníky výroby šumivých vín.

8.4. *Likérové víno*

Likérová vína se v pěstitelské oblasti Bages vyrábějí již od nepaměti; víno rancio, mistela a přírodní sladké víno se v domácnostech této pěstitelské oblasti běžně konzumují již mnoho let. Kombinace tradičního způsobu výroby a odrůd vína typických pro tuto pěstitelskou oblast, ovlivněných výše popsaným agroklimatem, propůjčuje těmto vínům jedinečné organoleptické vlastnosti.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Stáčení vín nesoucích CHOP musí probíhat v oblasti stanovené příslušným předpisem. Jednalo se o rozhodnutí regulační rady zohledňující skutečnost, že vzhledem k malé rozloze této CHOP by jakýkoli potenciální zásah zvenčí mohl mít negativní dopad na kvalitu, neboť by jej tato rada nemohla nijak ovlivnit a mohlo by dojít k porušení zavedených norem.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-Crtl-canvis-v-gener2022.pdf>
