

Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(2022/C 31/12)

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-AM05

Pranešimo data: 2021 10 20

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynu lakiojo rūgštingumo ribinių verčių padidinimas

Aprašymas

Pastraipa, kurioje nustatomas 1 kategorijos vynu lakusis rūgštingumas, keičiama taip:

„Jaunesnių nei vienu metų baltųjų ir rožinių vynu faktinis lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgštimi, yra mažesnis nei 0,7 g/l, o raudonųjų vynu – mažesnis nei 0,8 g/l.

Senesnių nei vienu metų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų baltųjų ir rožinių vynu tikrasis lakusis rūgštingumas yra ne didesnis nei 0,9 g/l, o raudonųjų vynu – ne didesnis nei 1,1 g/l. „Vadinasi, jaunų baltųjų ir rožinių vynu lakusis rūgštingumas padidinamas nuo 0,6 iki 0,7 g/l, o medinėse statinėse laikomų vynu lakusis rūgštingumas – iki 0,9 g/l. Statinėse laikytų raudonųjų vynu lakusis rūgštingumas nuo 1 g/l padidinamas iki 1,1 g/l.“

Todėl keičiamas produkto specifikacijos 2.D.3 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Šis pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes jis nepriskiriamas prie nė vieno iš 2018 m. spalio 17 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklinimo ir pateikimo, 14 straipsnio 1 dalyje numatytų atvejų.

Pagrindimas

Šis pakeitimas grindžiamas naujų vyno gamybos sistemų, besiskiriančių nuo įprastinių, įtraukimu. Pagal naujas sistemas nustatoma aukštesnė fermentavimo temperatūra, atrenkamos natūralios mielės ir naudojama nauja vyno gamybos įranga, dėl kurios dažnai vynai pasižymi didesniu lakiuoju rūgštingumu.

Be to, SKVN „Pla de Bages“ vietovėje naudojama vis daugiau vieninių vyninių vynuogių veislių. Šių veislių vynuogės gaminant vyną paprastai būna jautresnės.

2. Sodavimo tankumo apribojimų panaikinimas

Aprašymas

Išbraukiama ši pastraipa: „Didžiausias sodavimo tankumas yra 4 500 vynmedžių sodinių viename hektare, o mažiausias sodavimo tankumas – 2 500 vynmedžių sodinių viename hektare. Kitokiam nei nurodyta sodavimo tankumui būtina gauti sutikimą“.

Todėl keičiamas produkto specifikacijos 3.1 punktas ir bendrojo dokumento 5.a punktas.

(¹) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

Šis pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes jis nepriskiriamas prie nė vieno iš 2018 m. spalio 17 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklavimo ir pateikimo, 14 straipsnio 1 dalyje numatytų atvejų.

Pagrindimas

Dėl SKVN „Pla de Bages“ vietovės kalnuoto reljefo sklypų, kuriuose auginamos vynuogės, išsidėstymas ir kontūrai labai skiriasi.

Vynuogynai gali augti gan dideliuose laukuose, kuriuose nesunkiai galima naudoti žemės ūkio techniką, todėl juose sodinimo tankumas gali viršyti didžiausią 4 500 sodinių viename hektare sodinimo tankumą.

Miškingų vietovių terasose plytinčius nedidelius sklypus pasiekti sunku, todėl sodinimo tankumas juose mažesnis nei dabar produkto specifikacijoje nustatytas mažiausias 2 500 sodinių viename hektare sodinimo tankumas.

Kadangi visuose šiuose sklypuose augantys vynuogynai priklauso vietai ir iš juose išaugintų vynuogių gaminami SKVN „Pla de Bages“ žymimi vynai, sodinimo tankumo ribojimas laikomas trukdančiu atspindėti šią vynuogynų įvairovę.

3. Natūralaus saldžiojo vyno gamybai leidžiamų naudoti vyninių vynuogių veislių nurodymas

Aprašymas

Dalyje, kurioje aprašoma likerinio vyno rūšis – natūralus saldusis vynas, nurodoma, kad jis turi būti gaminamas iš „Garnacha“, „Macabeo“, „Malvasia aromatica“ / „Malvasia de Sitges“ veislių vynuogių.

Todėl keičiamas produkto specifikacijos 2.D.3 punktas, tačiau bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Šis pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes jis nepriskiriamas prie nė vieno iš 2018 m. spalio 17 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklavimo ir pateikimo, 14 straipsnio 1 dalyje numatytų atvejų.

Pagrindimas

Būtina papildyti dalį, kurioje aprašomas natūralus saldusis vynas, kadangi specifikacijoje jo aprašymas neišsamus. Trūksta vyninių vynuogių veislių, iš kurių leidžiama gaminti šį vyną, sąrašo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Produkto pavadinimas

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

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. *Baltieji ir rožiniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šie vynai gaminami iš 6 punkte išvardytų veislių vynuogių. Baltieji vynai yra blyškios spalvos. Jie pasižymi gaiviu gėlių ir kvapiųjų žolelių aromatu. Kadangi vietovę itin veikia Pirėnų klimatas, baltųjų vynų aromatas pasižymi pačiomis gaiviausiomis kiekvienai vynuogių veislei būdingomis savybėmis, taip pat labai juntami rūgštūs vaisiai. Rožiniai vynai yra intensyvaus skonio. Jie gaminami iš sunokusių vynuogių, kurios lemia tvirtą struktūrą ir švelnumą. Spalva gali būti nuo itin trumpos maceracijos nulemtų atspalvių iki intensyvios rožinės spalvos.

- Tik iš „Sumoll“ ir „Ull de llebre“ veislių vynuogių pagaminto rožinio vyno mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 11,5 %, kitų veislių vynuogių – 12,5 %.
- Senesnių nei vienų metų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų (arba) brandintų vynų faktinis lakusis rūgštingumas yra ne didesnis nei 0,9 g/l.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

11

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

4,5 g/l (išreikštas vyno rūgštimi)

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)

11,67

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

180

2. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šie vynai gaminami iš leidžiamų naudoti vyninių vynuogių veislių vynuogių. Raudoniesiems vynams būdinga itin intensyvi spalva. Tai, kad derlius nuimamas vėlai, o orai šalti, sudaro vynuogėms palankias sąlygas rudenį lėtai nokti, dėl to labai išryškėja visų veislių vynuogių spalva. Tiesa, reikia pažymėti, kad vietinių veislių vynuogės dažniausiai būna ne tokios ryškios spalvos, taigi iš jų gaminamas ne tokios ryškios spalvos vynas. Šie vynai yra labai intensyvaus skonio ir pasižymi tvirta struktūra.

- Raudonųjų vynų, gaminamų tik iš „Sumoll“, „Ull de llebre“, „Picapoll Negro“ ir „Garró/Mandó“ veislių vynuogių, mažiausia faktinė alkoholio koncentracija – 11,5 %.
- Senesnių nei vienų metų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų (arba) brandintų vynų faktinis lakusis rūgštingumas yra ne didesnis nei 1,1 g/l.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

12,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

4,5 g/l (išreikštas vyno rūgštimi)

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)

13,3

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

150

3. *Pusiau putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Pusiau putojantis vynas iš esmės atitinka baltųjų ir rožinių vynu aprašyme nurodytas savybes, tačiau pasižymi šiomis specifinėmis savybėmis:

1. Tai rūgštesni vynai, nes alkoholio koncentracija juose yra ribota. Dėl tokio rūgštumo aiškiau juntamas gaivumas, kurį tinkamai atsveria anglies dioksidas.
2. Tai vynai, kurių struktūra ir skonio sodrumas išryškėja dėl šiuose vynuose juntamo anglies dioksido.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

10,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

4,5 g/l (išreikštas vyno rūgštimi)

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

13,3

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

200

4. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vizualiai šie produktai pasižymi spalva, kuri atitinka skyriuje apie baltuosius ir rožinius vynus pateiktą informaciją.

Aromatas pasižymi šviežių vaisių, citrusinių vaisių ir vynmedžių žiedų kvapu. Buteliuose su nuosėdomis brandintame vyne juntami džiovintų vaisių ir duonos pokvapiai.

Tokio vyno skonyje gerokai aiškiau juntamas svarumas, palyginti su įprastiniais vynais. Kreminė konsistencija proporcinga brandinimo mėnesių skaičiui, gerai juntamas anglies dioksidas. Smulkūs burbuliukai dera su šios vietovės vynams būdingu rūgštumu. Šie vynai pasižymi gaivumu ir šaltų regionų putojantiems vynams būdingu ilgai gomuryje išliekančiu skoniu.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

10,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

4,5 g/l (išreikštas vyno rūgštimi)

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

13,3

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

185

5. *Likeriniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Jie gali būti gaminami iš pernokusių vynuogių arba vynuogių su kilniuotu pelėsiu.

Kai vynai gaminami iš pernokusių vynuogių, jie pasižymi džiovintų vaisių, razinų, sirupo ir kepinų poskoniais. Kai vynai gaminami iš vynuogių su kilniuotu pelėsiu, toks apibūdinimas papildomas apelsino žievelių ir medaus poskoniais.

Kai natūralūs saldieji vynai gaminami sustabdant fermentacijos procesą (sustabdomą paprastai lemia šaltis ir mikrofiltravimas), vynai pasižymi jaunų vynų savybėmis, tačiau natūraliai juntamas cukrus.

Todėl galima gaminti mistelę, „rancio“ rūšies vynus ir natūralius saldžiuosius vynus.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

15

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

4,5 g/l (išreikštas vyno rūgštimi)

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

180

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. 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 vynuogės užauginti tokiomis sąlygomis, kurios būtų tinkamiausios vyno gamybai.

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

Nuskintos vynuogės gabenamos kuo greičiau, kad būtų išsaugota jų kokybė.

2. Pagrįstas vyno gamybos apribojimas

Vynuogių derlius nuimamas itin rūpestingai ir nuoroda 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 % baltiesiems vynams ir 11 % – raudoniesiems vynams. Kai vynuogės naudojamos pusiau putojančio vyno arba rūšinio putojančio vyno gamybai, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija turi būti 9,5 %.

5.2. *Didžiausias gamybos kiekis*

1. Baltųjų vynuogių veislės

10 000 kg vynuogių iš hektaro.

2. Baltųjų vynuogių veislės

70 hektolitrus iš hektaro

3. Raudonųjų vynuogių veislės
9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

4. Raudonųjų vynuogių veislės
63 hektolitrus iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Pla de Bages“ vynai gaminami šiose komunose:

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

Suriya

Talamanca

7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

„PICAPOLL BLANCO“

„SUMOLL TINTO“

„TEMPRANILLO“ – „ULL DE LLEBRE“

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

8.1. Vynas

Regione vyraujančios dirvožemio ir klimato sąlygos, būtent temperatūra ir kritulių kiekis, žymiai skiriasi nuo tų, kurie būdingi kaimyniniams regionams. Dėl to, kad vietovė virš jūros lygio iškilusi vidutiniame aukštyje ir ją nuo jūros ir pakrantės atskiria tam tikras barjeras, jai būdingos klimato sąlygos, lemiančios vynų rūgštumą.

Dėl didelio vietovės miškingumo ir čia gausių kvapiųjų žolelių susiformavusi aplinka daro akivaizdžią bei konkrečią įtaką visiems SKVN „Pla de Bages“ žymimiems vynu produktams. Pirminiai vynų aromatai yra persmelkti šių žolelių kvapų. Juntami rozmarinai, levandos, čiobreliai ir kiti augalai.

8.2. Pusiau putojantis vynas

Pirmesnėje dalyje pateiktas apibūdinimas taikomas ir šiems vynams.

8.3. Rūšinis putojantis vynas

Bažeso regione puoselėjamos ilgametės putojančio vynu tradicijos. Tiksliau tariant, Arteso komunoje, kur bandymai su tokios rūšies vynu ir jo gamyba prasidėjo XX a. pradžioje, galioja SKVN „Cava“ apsauga. Kitaip tariant, ji buvo putojančio vynu gamybos pradininkė. Šių vynų gamybai naudojamos veislių „Macabeo“, „Xarel•lo“ ir „Parellada“ vynuogės ir jie pasižymi savybėmis, kurios jau buvo nurodytos dalyje apie vynus.

8.4. Likerinis vynas

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

9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

SKVN „Pla de Bages“ žymimi vynai turi būti išpilstomi jų 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.

NUORODA Į PRODUKTO SPECIFIKACIJĄ

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-condicions-DO-Pla-de-Bages-maig-2021.pdf>