

**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**

(2022/C 31/12)

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

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM05

Dátum oznámenia: 20. 10. 2021

**OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY**

**1. Zvýšenie limitov pre obsah prchavých kyselín v bielych, ružových a červených vínach**

Opis

Odsek týkajúci sa obsahu prchavých kyselín vín kategórie 1 sa zmenil takto:

„Vína mladšie ako jeden rok musia mať obsah prchavých kyselín nižší ako 0,70 g/l, vyjadrený ako kyselina octová, pre biele a ružové vína a menej ako 0,8 g/l pre červené vína.

Vína zrejúce dlhšie ako jeden rok a vína vyrobené v drevených sudoch v tom istom roku, či už kvasením a/alebo dozrievaním, musia mať obsah prchavých kyselín maximálne 0,9 g/l v bielom a ružovom víne a 1,1 g/l v červených vínach.“ Inými slovami, pre biele a ružové vína sa limit zvýšil z 0,6 na 0,7 g/l pre mladé vína a na 0,9 g/l pre vína zrejúce v drevených sudoch. Pre vína vyzrievajúce v sude sa limit zvýšil z 1 na 1,1 g/l.

Táto zmena sa týka oddielu 2 (D-3) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Toto sa považuje za štandardnú zmenu, pretože sa na ňu nevzťahujú žiadne typy zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo 17. októbra 2018, ktorým sa dopĺňa nariadenie (EÚ) č. 1308/2013 Európskeho parlamentu a Rady, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenia používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu.

Dôvody

Dôvodom tejto zmeny je začlenenie nových systémov výroby vína odlišných od konvenčných, kde sa používajú vyššie teploty kvasenia, prirodzene vybrané kvasinky a nové zariadenia na výrobu vína, čo často vedie k vínam s vyšším obsahom prchavých kyselín.

Zároveň je v oblasti Pla de Bages čoraz väčší počet pôvodných odrôd, ktoré sú pri výrobe vín citlivejšie.

**2. Zrušenie limitov hustoty výsadby**

Opis

Odsek „Maximálna hustota výsadby 4 500 krov na hektár a minimálna hustota 2 500 krov na hektár. Akákoľvek iná hustota výsadby musí byť schválená.“ bol vypustený.

Táto zmena sa týka oddielu 3.1 špecifikácie výrobku a bodu 5 písm. a) jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

Táto zmena sa považuje za štandardnú zmenu, pretože nepatrí k žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo 17. októbra 2018, ktorým sa dopĺňa nariadenie (EÚ) č. 1308/2013 Európskeho parlamentu a Rady, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenia používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu.

#### Dôvody

Vinohradnícke plochy majú veľmi rôznorodé usporiadanie a konfiguráciu v dôsledku hornatého terénu oblasti CHOP „Pla de Bages“.

Niektoré vinohrady sa nachádzajú na pomerne veľkých poliach, ktoré sa dajú ľahko obrábať mechanicky, takže hustota výsadby môže byť vyššia ako maximálnych 4 500 krov na hektár.

Rovnako aj malé, ťažko prístupné terasovité pozemky uprostred zalesnených oblastí umožňujú, aby hustota výsadby bola nižšia ako súčasné minimum 2 500 krov na hektár stanovené v špecifikácii výrobku.

Vzhľadom na to, že vo všetkých prípadoch ide o vinohrady, ktoré sa obrábajú v danej oblasti a produkujú vína s označením pôvodu „Pla de Bages“, vychádza sa z toho, že obmedzenie hustoty výsadby neumožňuje naplno vyjadriť túto rozmanitosť vinohradov.

### 3. Označenie odrôd vhodných na výrobu prírodne sladkého vína

#### Opis

V časti, kde je popísaný druh likérového vína – prírodné sladké víno – bolo špecifikované, že takéto vína sa majú vyrábať z odrôd Garnacha, Macabeo alebo Malvasia Aromatica/Malvasia de Sitges.

Táto zmena sa týka bodu 2 (D-3) špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Toto sa považuje za štandardnú zmenu, pretože sa na ňu nevzťahujú žiadne typy zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo 17. októbra 2018, ktorým sa dopĺňa nariadenie (EÚ) č. 1308/2013 Európskeho parlamentu a Rady, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenia používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu.

#### Dôvody

Oddiel, v ktorom sa vymedzuje prírodné sladké víno, bolo potrebné doplniť, keďže bol v špecifikácii výrobku neúplný. Chýbal zoznam odrôd viniča, z ktorých je možné takéto víno vyrobiť.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

##### 1. **Názov (názvy)**

„Pla de Bages“

##### 2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

##### 3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych produktov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

#### 4. Opis vína (vín)

##### 1. Biele a ružové vína

###### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vyrába sa z odrôd uvedených v bode 6. Biele vína sa vyznačujú bledou farbou a sviežou vôňou kvetín a aromatických bylín. Keďže ide o oblasť výrazne ovplyvnenú Pyrenejmi, arómy bielych vín patria medzi sviežejšie z tých, ktoré sú opísané pre každú odrodu, so silným zastúpením kyslého ovocia. Ružové vína sú silné, vyrobené zo zrelého hrozna, ktoré im dodáva dobrú štruktúru a pocit jemnosti. Sfarbenie sa mení od kratších macerácií až po intenzívnejšie rosé.

- Minimálny skutočný obsah alkoholu je 11,5 obj. % pre ružové vína vyrobené len z hrozna Sumoll a Ull de Llebre a 12,5 obj. % pre všetky ostatné odrody.
- Vína zrejúce dlhšie ako jeden rok a vína vyrobené v drevených sudoch v tom istom roku, či už kvasením a/alebo vyzrievaním, musia mať obsah prchavých kyselín maximálne 0,9 g/l.

###### 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. Červené víno

###### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Červené vína musia byť vyrobené z povolených odrôd. Sú veľmi intenzívnej farby. Vegetačné obdobie a chladné podnebie podporujú pomalé dozrievanie na jeseň, čo umožňuje výraznú akumuláciu farbív u všetkých odrôd. Treba však poznamenať, že pôvodné odrody majú tendenciu mať menší farebný potenciál, a preto produkujú menej farebné vína. Sú to veľmi silné vína s dobrou štruktúrou.

- Minimálny skutočný obsah alkoholu vo vínach vyrobených výlučne z odrôd Sumoll, Ull de llebre, Picapoll Negro a Garró/Mandó je 11,5 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 obsah prchavých kyselín maximálne 1,1 g/l.

###### 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):

13,3

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

150

### 3. *Perlivé víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Perlivé vína majú v podstate rovnaké parametre ako biele a ružové vína, pričom sa vyznačujú týmito špecifickými vlastnosťami:

1. Tieto vína majú vyššiu kyslosť, pretože ich obsah alkoholu je obmedzený. To prispieva k pocitu sviežosti, ktorý je jemne vyvážený prítomnosťou oxidu uhličitého.
2. Tieto vína majú štruktúrovanejšiu chuť a sú plnšie v ústach vďaka hmatovému pocitu, ktorý vytvára oxid uhličitý, ktorý obsahujú.

#### 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):

13,3

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

200

### 4. *Akostné šumivé víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vizuálne sú farby týchto vín podobné tým, ktoré sú popísané v časti o bielych a ružových vínach.

Základné arómy čerstvého ovocia, citrusových plodov a kvetov dodávajú cuvée. Ležanie na kvasničných kaloch vo fľaši pridáva tóny sušeného ovocia a chleba.

Tieto vína sú v ústach oveľa plnšie ako vína, z ktorých sú vyrobené. Ich krémovitosť je úmerná počtu mesiacov starnutia a oxid uhličitý je dobre integrovaný. Jemné bublinky vytvárajú synergiu s kyslým jadrom vín z danej oblasti a dodávajú sviežosť a dlhú perzistenciu typickú pre šumivé vína vyrobené v chladných oblastiach.

#### 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):

13,3

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

185

## 5. *Likérové vína*

### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína sa môžu vyrábať z prezretého hrozna alebo hrozna napadnutého ušľachtilou hnilobou.

Vína vyrobené z prezretého hrozna získavajú tóny sušeného ovocia, hrozienuk, sirupu a cukrovínek. Pri výrobe z hrozna napadnutého ušľachtilou hnilobou sú tieto arómy doplnené tónmi pomarančovej kôry a medu.

Prírodné sladké vína vyrobené zastavením kvasenia, zvyčajne mikrofiltráciou a chladením, majú vlastnosti mladých vín, ale s prirodzeným obsahom cukru.

Vyrábajú sa vína mistela, rancio a prírodné sladké víno.

### VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

15

Minimálna celková kyslosť:

4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

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

180

## 5. **Vinárske výrobné postupy**

### 5.1. *Osobitné enologické postupy*

#### 1. Pestovateľský postup

Na dosiahnutie najlepších vlastností sa musia používať tradičné pestovateľské postupy. Všetky postupy výroby vína 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 postupmi a vinárskymi výrobnými metódami.

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

#### 2. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

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

Talamanca

## 7. Hlavné muštové odrody

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

## 8. Opis súvislostí

### 8.1. Víno

Poľnohospodárske a klimatické podmienky okresu charakterizujú teploty a množstvo zrážok, ktoré sú veľmi odlišné od okolitých okresov. Priemerná nadmorská výška a vzdialenosť oblasti od mora a predpobrežného zrázu formujú určité aspekty jej klímy, ktoré sú zodpovedné za kyslé jadro jej vín.

Bohaté lesy a veľké množstvo aromatických bylín, ktoré rastú v celom okrese, mu dodávajú 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. Prítomný je rozmarín, levanduľa, tymián atď.

### 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. Macabeo, Xarel·lo a Parellada, ktoré sú hlavnými odrodami používanými na výrobu šumivých vín, majú vlastnosti opísané vyššie v bode o vínach.

### 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. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

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.

### Odkaz na špecifikáciu výrobcu:

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

---