

**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**

(2022/C 31/12)

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

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

**„Pla de Bages“**

**PDO-ES-A1557-AM05**

**Datum obvestila: 20. 10. 2021**

**OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE**

**1. Zvišanje mejnih vrednosti vsebnosti hlapnih kislin pri belih in rdečih vinih ter vinih rosé**

Opis

Odstavek, ki se nanaša na vsebnost hlapnih kislin vin kategorije 1, je bil spremenjen tako:

„Vina, stara manj kot 1 leto, morajo imeti vsebnost hlapnih kislin manj kot 0,70 g/l, izraženega kot očetna kislina, za bela vina in vina rosé ter manj kot 0,8 g/l za rdeča vina.

Vina, starana več kot eno leto, in vina, proizvedena v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali staranjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l za bela vina in vina rosé ter 1,1 g/l za rdeča vina.“ Povedano drugače, za bela vina in vina rosé se je mejna vrednost zvišala z 0,6 na 0,7 g/l za mlada vina in na 0,9 g/l za vina, starana v lesenih sodih. Za rdeča vina, starana v sodih, se je mejna vrednost zvišala z 1 na 1,1 g/l.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2(D-3) specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

Šteje se, da je to standardna sprememba, ker ni zajeta z nobeno od vrst sprememb, ki so navedene v členu 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 z dne 17. oktobra 2018 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo.

Razlogi

Razlog za to spremembo je vključitev novih sistemov pridelave vina, ki se razlikujejo od običajnih in pri katerih se pri vrenju uporabljajo višje temperature, naravno izbrane kvasovke in nova oprema za vinarstvo, zaradi katerih imajo vina pogosto višjo vsebnost hlapnih kislin.

Hkrati je na območju Pla de Bages vse več avtohtonih sort, ki so pri pridelavi vin bolj občutljive.

**2. Odprava omejitev gostote zasaditve**

Opis

Odstavek „Največja gostota zasaditve je 4 500 trsov/ha in najmanjša 2 500 trsov/ha. Kakršna koli druga gostota mora biti odobrena“, je bil črtan.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 3.1 specifikacije proizvoda in oddelek 5(a) enotnega dokumenta.

<sup>(1)</sup> ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

Šteje se, da je to standardna sprememba, ker ni zajeta z nobeno od vrst sprememb, ki so navedene v členu 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 z dne 17. oktobra 2018 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo.

#### Razlogi

Vinogradniške parcele imajo zaradi goratega terena območja ZOP „Pla de Bages“ zelo različne razporeditve in konfiguracije.

Nekateri vinogradi se nahajajo na razmeroma velikih obdelovalnih površinah, ki jih je mogoče enostavno obdelovati s stroji, tako da lahko gostota zasaditve preseže največjo dovoljeno gostoto 4 500 trsov/ha.

Prav tako je lahko na majhnih in težko dostopnih terasastih parcelah sredi gozdnatih površin gostota zasaditve manjša od sedanje najmanjše dovoljene gostote 2 500 trsov/ha, določene v specifikaciji proizvoda.

Ker so vse to vinogradi, ki se gojijo na tem območju in so namenjeni pridelavi vin z označbo porekla „Pla de Bages“, menimo, da omejitev gostote zasaditve ne omogoča, da bi bila ta raznolikost vinogradov v celoti zastopana.

### 3. Navedba sort, primernih za pridelavo naravnega sladkega vina

#### Opis

V oddelku, kjer je opisana vrsta likerskega vina – naravno sladko vino – je bilo podrobno določeno, da se taka vina proizvajajo iz sort vinske trte garnacha, macabeo ali malvasía aromatica/malvasia de sitges.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2(D-3) specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Šteje se, da je to standardna sprememba, ker ni zajeta z nobeno od vrst sprememb, ki so navedene v členu 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 z dne 17. oktobra 2018 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo.

#### Razlogi

Treba je bilo dopolniti oddelek, v katerem je opredeljeno naravno sladko vino, saj specifikacija proizvoda ni bila popolna. Seznam sort grozdja, ki se lahko uporabijo za proizvodnjo takega vina, ni bil vključen.

#### ENOTNI DOKUMENT

##### 1. Ime

Pla de Bages

##### 2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

##### 3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

#### 4. Opis vina

##### 1. *Bela vina in vina rosé*

###### KRATEK OPIS

Pridelana iz sort vinske trte iz oddelka 6. Bela vina so blede barve in imajo svežo aromo po cvetju in aromatičnih zeliščih. Zaradi močnega vpliva Pirenejev na območju so arome belih vin med bolj svežimi aromami med tistimi, opisanimi za vsako sorto, z močnimi aromami po kislem sadju. Vina rosé so močna, pridelana iz zrelega grozdja, ki daje dobro strukturo in blag okus. Razpon barv sega od krajših maceracij do intenzivnejših vin rosé.

- Najmanjši delež dejanskega alkohola je 11,5 vol. % za vina rosé, pridelana izključno iz grozdja sort vinske trte sumoll in ull de llebre, in 12,5 vol. % za vse druge sorte.
- Vina, starana več kot eno leto, in vina, proizvedena v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali staranjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l.

###### 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. *Rdeče vino*

###### KRATEK OPIS

Rdeča vina morajo biti pridelana iz odobrenih sort vinske trte. So zelo intenzivne barve. Sezona pridelave in hladno podnebje spodbujata počasno zorenje jeseni, kar omogoča razvoj močne barve pri vseh sortah. Vendar je treba opozoriti, da imajo avtohtone sorte običajno manj barvnega potenciala in zato proizvajajo manj barvita vina. To so dobro strukturirana in zelo močna vina.

- 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. %.
- Vina, starana več kot eno leto, in vina, proizvedena v lesenih sodih v istem letu, bodisi z vrenjem in/ali staranjem, morajo imeti najvišjo vsebnost hlapnih kislin 1,1 g/l.

###### 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):

13,3

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

150

### 3. *Biser vino*

#### KRATEK OPIS

Biser vina imajo v bistvu enake parametre kot bela vina in vina rosé in naslednje posebne lastnosti:

1. ta vina imajo zaradi omejenega deleža alkohola višjo vsebnost kislin. To prispeva k občutku svežine, ki je dobro uravnotežena s prisotnostjo ogljikovega dioksida;
2. ta vina imajo bolj strukturiran in polnejši okus zaradi čutilnih zaznav, ki jih ustvari ogljikov dioksid, ki ga vsebujejo.

#### 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):

13,3

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

200

### 4. *Kakovostno peneče vino*

#### KRATEK OPIS

Po videzu so barve teh vin podobne tistim v opisih iz oddelka o belih vinih in vinih rosé.

Cuvéjeji dajejo osnovne arome po svežem sadju, agrumih in cvetju. S staranjem na drožeh, ki se razvijejo v steklenici, se razvijejo še note po suhem sadju in kruhu.

Ta vina so veliko bolj polnega okusa kot vina, iz katerih so pridelana. Njihova kremasta konsistenca je sorazmerna s številom mesecev staranja, ogljikov dioksid pa je dobro integriran. Drobni mehurčki ustvarjajo sinergije s kislim jedrom vin z območja in jim dajejo svežino in dolg pookus, ki sta značilna za peneča vina, pridelana v hladnih regijah.

#### 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):

13,3

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

185

## 5. Likerska vina

### KRATEK OPIS

Ta vina so lahko pridelana iz prezrelega grozdja ali grozdja, okuženega z žlahtno plesnijo.

Vina iz prezrelega grozdja pridobijo note suhega sadja, rozin, sirupov in slaščic. Kadar so pridelana iz grozdja, okuženega z žlahtno plesnijo, so te arome dopolnjene z notami pomarančne lupine in medu.

Naravno sladka vina, pridelana z upočasnjem vrenjem, običajno z mikrofiltracijo in pri nizkih temperaturah, imajo lastnosti mladih vin, vendar z naravno prisotnimi sladkorji.

Pridelujejo se mistele, vina „rancio“ in naravno sladko vino.

### SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

–

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

15

Najnižja vsebnost skupnih kislin:

4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

–

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

180

## 5. Enološki postopki

### 5.1. Posebni enološki postopki

#### 1. Pridelovalna praksa

Za doseganje najboljših lastnosti je treba uporabljati tradicionalne postopke gojenja. Pri vseh enoloških postopkih je treba spoštovati okolje in fiziološko ravnovesje vinskih trt. Agronomsko znanje je treba uporabiti za pridobivanje grozdja v optimalnih pogojih za pridelavo vina.

Vinsko trto je treba vzgajati v skladu s splošno sprejetimi enološkimi postopki in metodami.

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

#### 2. Ustrezna omejitve pri pridelavi vin

Trgatve se opravijo z največjo skrbnostjo. Vina, zajeta z ZOP, so lahko pridelana le iz zdravega grozdja, ki je dovolj zrelo za pridobivanje vin z deležem naravnega alkohola, ki je za bela vina vsaj 9,5 vol. % in za rdeča vina 11 vol. %. Najmanjši delež naravnega alkohola v biser vinih ali kakovostnih penecih vinih iz grozdja mora biti 9,5 vol. %.

### 5.2. Največji donosi

#### 1. Bele sorte

10 000 kilogramov grozdja na hektar

#### 2. Rdeče sorte

70 hektolitrov na hektar

3. Rdeče sorte  
9 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Rdeče sorte  
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

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. Glavne sorte vinske trte

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

## 8. Opis povezave

### 8.1. *Vino*

Za kmetijske in podnebne razmere v okrožju so značilne temperature in količina padavin, ki se zelo razlikujejo od tistih v sosednjih okrožjih. Povprečna nadmorska višina okrožja in oddaljenost od morja ter predobalna pregrada vplivajo na podnebne razmere, ki dajejo vinom kislo jedro.

Obsežni gozdovi in številna aromatična zelišča, ki rastejo po vsem okrožju, dajejo ozemlju poseben pečat, ki močno in specifično vpliva na vse vinske proizvode z ZOP „Pla de Bages“. Primarne arome vin so prežete z dišavami teh zelišč. Prisotni so rožmarin, sivka, timijan itd.

### 8.2. *Biser vino*

Navedbe iz prejšnjega oddelka o vinih veljajo tudi tukaj.

### 8.3. *Kakovostno penecé vino*

Okrožje Bages ima dolgoletno tradicijo pridelave penecéh vin. Občina Artés je vključena v ZOP „Cava“, saj se vina te vrste tam proizvajajo že od prvih poskusov v začetku 20. stoletja. Povedano drugače, ta občina je prva začela proizvajati penecé vina. Macabeo, xarel-lo in parellada, ki so glavne sorte, ki se uporabljajo za proizvodnjo penecéh vin, imajo lastnosti, opisane zgoraj v oddelku o vinih.

### 8.4. *Likersko vino*

Likerska vina se pridelujejo na območju Bages že od nekdanj. Vino „rancio“, mistela in naravno sladko vino so že veliko let običajna pijača po domovih v okrožju. Povezava med tradicionalno prakso pridelave vina in sortami vinske trte v okrožju, na katero vplivajo zgoraj navedene kmetijske in podnebne razmere, dajejo 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 pravilih, ki veljajo za ZOP. To odločitev je sprejel regulativni odbor, saj meni, da bi lahko glede na majhno območje, zajeto z ZOP, vsak zunanji poseg negativno vplival na kakovost, saj bi bil zunaj nadzora odbora in bi lahko ogrozil uveljavljene standarde.

### **Povezava na specifikacijo proizvoda**

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

---