

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 31/12)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM05

Data przekazania informacji: 20 października 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zwiększenie limitów kwasowości lotnej w winach białych, różowych i czerwonych.

Opis

W akapicie odnoszącym się do kwasowości lotnej dla win kategorii 1 wprowadza się następujące zmiany:

„Wina w wieku poniżej jednego roku charakteryzują się rzeczywistą kwasowością lotną mniejszą niż 0,70 g/l, wyrażoną jako kwas octowy, w przypadku win białych i różowych oraz mniejszą niż 0,8 g/l w przypadku win czerwonych.

Wina leżakujące dłużej niż rok oraz wina produkowane w drewnianych beczkach w tym samym roku, zarówno w przypadku fermentacji, jak i leżakowania, mają rzeczywistą kwasowość lotną 0,9 g/l w przypadku win białych i różowych oraz 1,1 g/l w przypadku win czerwonych. „Innymi słowy, w przypadku win białych i różowych zwiększa się ją z 0,6 do 0,7 g/l w przypadku młodych win i do 0,9 g/l w przypadku win produkowanych z wykorzystaniem drewna. W przypadku win czerwonych, które znajdowały się w beczkach, zwiększa się górny limit z 1 do 1,1 g/l.”

Pkt 2 lit. D) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

Uzasadnienie

Powodem tej zmiany jest dodanie nowych, różniących się od tradycyjnych, systemów produkcji wina, w których stosuje się wyższe temperatury fermentacji, naturalnie wyselekcjonowane drożdże i nowe materiały do produkcji wina, co często prowadzi do produkcji win o wyższej kwasowości lotnej.

Jednocześnie na obszarze Pla de Bages rośnie liczba rodzimych odmian, które są bardziej wrażliwe podczas produkcji wina.

2. Usunięcie zasad dotyczących gęstości sadzenia

Opis

Skreśla się akapit „Maksymalna gęstość nasadzeń wynosi 4 500 winorośli/ha, a minimalna gęstość nasadzeń 2 500 winorośli/ha. Każda inna gęstość musi zostać zatwierdzona.”

Pkt 3 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu zostają zmienione.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

Uzasadnienie

Działki winnic mają bardzo zróżnicowane położenia i konfiguracje ze względu na ukształtowanie terenu obszaru objętego nazwą pochodzenia Pla de Bages.

Winnice mogą znajdować się na stosunkowo dużych gruntach ornych, na których ułatwiona jest obsługa mechaniczna, tak że gęstość nasadzeń może przekroczyć maksymalną wartość 4 500 winorośli na hektar.

Z drugiej strony, małe działki wyznaczone pośrodku obszarów zalesionych, do których trudno jest uzyskać dostęp, sprawiają, że gęstość obsady jest niższa niż minimalna wartość 2 500 winorośli/ha określona obecnie w specyfikacji produktu.

Biorąc pod uwagę, że wszystkie z nich są winnicami uprawianymi na tym obszarze i reprezentują wina o nazwie pochodzenia Pla de Bages, uznaje się, że ograniczenie gęstości nasadzeń nie sprzyja odzwierciedleniu tej różnorodności winnic.

3. Wskazanie odmian nadających się do produkcji wina słodkiego naturalnego

Opis

W punkcie, w którym opisano rodzaj wina likierowego, wino słodkie naturalne jest wytwarzane z odmian winorośli Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges.

Pkt 2 lit. D) ppkt 3 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony. Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

Uzasadnienie

Potrzeba uzupełnienia punktu określającego wino słodkie naturalne, ponieważ w specyfikacji jest on niekompletny, brakuje wykazu odmian winorośli, z których dozwolona jest produkcja takiego wina.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Pla de Bages

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Wina białe i różowe

KRÓTKI OPIS

Wyprodukowane z odmian, o których mowa w pkt 6. Wina białe mają blady kolor, świeże aromaty kwiatów i aromatycznych ziół. Jako obszar, na który znaczny wpływ ma bliskość Pirenejów, aromat białych win wyróżnia się świeżością każdej z opisanej odmian, a także wyraźną obecnością kwaskowatych owoców. Wina różowe są mocne, wyprodukowane z dojrzałych winogron, które zapewniają dobrą strukturę i łagodny posmak. Barwa jest zróżnicowana: waha się od jasnoróżowej w przypadku krótkich maceracji do intensywnych odcieni różu.

- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu dla win różowych wyprodukowanych z winogron Sumoll i Ull de Llebre wynosi 11,5 % obj., a dla pozostałych 12,5 % obj.
- Wina leżakujące dłużej niż rok oraz wina produkowane w drewnianych beczkach w tym samym roku, zarówno w przypadku fermentacji, jak i leżakowania, mają rzeczywistą kwasowość lotną 0,9 g/l.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

11

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

11,67

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

180

2. Wino czerwone

KRÓTKI OPIS

Produkowane z zatwierdzonych odmian. Wina czerwone są winami o wysokiej intensywności barwnika. Kalendarz upraw i zimne warunki pogodowe sprzyjają powolnemu procesowi dojrzewania w okresie jesiennym. Ułatwia to akumulację koloru we wszystkich odmianach, chociaż należy zauważyć, że odmiany rodzime charakteryzują się mniejszym potencjałem kolorystycznym, a co za tym idzie wytwarzane z nich wina są jaśniejsze. Są winami o dobrej strukturze i mocnym smaku.

- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu dla win różowych wyprodukowanych z winogron odmian *sumoll*, *ull de Llebre*, *picapoll negro* i *garró/mandó* wynosi 11,5 % obj.
- Wina leżakujące dłużej niż rok oraz wina produkowane w drewnianych beczkach w tym samym roku, zarówno w przypadku fermentacji, jak i leżakowania, mają rzeczywistą kwasowość lotną 1,1 g/l.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

13,3

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

150

3. *Wino półmusujące*

KRÓTKI OPIS

Parametry wina półmusującego odpowiadają parametrom wina białego i różowego i posiadają następujące cechy szczególnie:

1. Ze względu na ograniczoną zawartość alkoholu są winami o wyższej kwasowości. Wpływa to na odczuwanie świeżości doskonale zbilansowanej z obecnością bąbelków dwutlenku węgla.
2. Są winami, których dobrą strukturę i łagodność smaku zawdzięcza się wyczuwalności obecnego w tych winach dwutlenku węgla.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

10,5

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

13,3

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

200

4. *Gatunkowe wino musujące*

KRÓTKI OPIS

Wygląd gatunkowych win musujących jest podobny do wyglądu ich różowych i białych odpowiedników opisanego powyżej.

Podstawowe aromaty wina bazowego opierają się na świeżych owocach, cytrusach i kwiatach. Dojrzewanie na drożdżach w butelce oferuje nuty suszonych owoców i chleba.

Są to wina, których smak jest zdecydowanie pełniejszy niż smak win, z których są produkowane. Posiadają one kremową konsystencję odpowiadającą proporcjonalnie miesiącom przechowywania, która współgra z dwutlenkiem węgla. Delikatne bąbelki i kwasowy profil tych win tworzą połączenie charakteryzujące się świeżością i trwałością w ustach, co jest typowe dla win musujących produkowanych na zimnych obszarach.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

10,5

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

13,3

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

185

5. *Wina likierowe*

KRÓTKI OPIS

Mogą być produkowane z winogron przejrziałych lub winogron dotkniętych „szlachetną pleśnią”.

W przypadku winogron przejrziałych, wino nabiera nut suszonych owoców, rodzynek, syropu cukrowego i wypieków. W przypadku winogron dotkniętych „szlachetną pleśnią”, właściwości wina zostają uzupełnione o nuty skórki pomarańczowej i miodu.

Gdy wina słodkie są produkowane poprzez fermentację przerywaną, zazwyczaj ze względu na zimno i mikrofiltrację, wina zyskują właściwości odpowiadające winom młodym, ale o naturalnej zawartości cukru.

Produkuje się mistelle, wina typu „rancio” i wino słodkie naturalne.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

15

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

180

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Praktyka uprawy*

Praktyki związane z uprawą są praktykami tradycyjnymi, których celem jest uzyskanie win najwyższej jakości. Podczas wszystkich prac związanych z uprawą winorośli należy uwzględniać zarówno fizjologiczną równowagę rośliny, jak i konieczność ochrony środowiska, a także stosować wiedzę w zakresie agronomii, która jest konieczna, aby uzyskać winogrona w optymalnym stanie na potrzeby produkcji wina.

Prowadzenie winorośli odbywa się zgodnie z metodami powszechnie stosowanymi przy ich uprawie.

Przewóz zebranych winogron powinien odbywać się w jak najkrótszym czasie i przy użyciu środków gwarantujących utrzymanie jakości winogron.

2. *Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win*

Zbiór należy przeprowadzać z najwyższą starannością, a do produkcji win ChNP przeznacza się wyłącznie winogrona zdrowe o stopniu dojrzałości wymaganym do produkcji win o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu równej lub wyższej niż 9,5 % obj. dla win białych i 11 % obj. dla win czerwonych. W przypadku winogron przeznaczonych do produkcji win półmusujących lub gatunkowych win musujących minimalna naturalna zawartość alkoholu wynosi 9,5 %.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. *Odmiany białe*

10 000 kg winogron z hektara

2. *Odmiany białe*

70 hektolitrów z hektara

3. Odmiany czerwone
9 000 kg winogron z hektara

4. Odmiany czerwone
63 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Gminy produkujące wina objęte ChNP „Pla de Bages”:

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. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

Cechy agroklimatyczne powiatu wskazują na znacznie odmienną temperaturę i poziom opadów niż w powiatach sąsiadujących. Średnia wysokość nad poziomem morza oraz odległość od morza, a także bariera przybrzeżna są odpowiedzialne za profil kwasowy tych win.

Teren ten definiują duże zasoby leśne i ilość ziół rosnących na całym obszarze, co w znaczący sposób wpływa na wszystkie produkty winiarskie objęte ChNP „Pla de Bages”. Aromaty podstawowe win są zaimpregnowane zapachem tych ziół. Należą do nich między innymi rozmaryn, lawenda czy tymianek.

8.2. Wino półmusujące

Wyjaśnienia zawarte w poprzedniej sekcji mają również zastosowanie w tym przypadku.

8.3. Gatunkowe wino musujące

Powiat Bages ma długą tradycję w produkcji win musujących. Mianowicie gmina Artés objęta jest ChNP „Cava”, ponieważ już na początku XX wieku rozpoczęto tutaj produkcję i testowanie win tego rodzaju. Innymi słowy, gmina ta była pionierem produkcji win musujących. Odmiany *macbeo*, *xarel•lo* i *parellada* stanowią podstawę ich produkcji. Posiadają cechy opisane już wcześniej w sekcji „wino”.

8.4. Wino likierowe

Powiat Bages jest producentem win likierowych od niepamiętnych czasów: wino „Rancio”, wino „Mistela” i wino słodkie naturalne od wielu lat pojawiają się w codziennej diecie regionu. Połączenie tradycyjnej metody produkcji i lokalnych odmian winorośli, na które wpływ ma wyżej wymieniony agroklimat, rzutuje na szczególne cechy organoleptyczne tych win.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Butelkowanie win objętych ChNP „Pla de Bages” musi odbywać się na obszarze określonym w rozporządzeniu. Jest to decyzja podjęta przez Radę Regulacyjną („Consejo Regulador”), która uważa, że z uwagi na niewielki obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia każda ewentualna ingerencja z zewnątrz może mieć negatywny wpływ na jakość win objętych ChNP, ponieważ jest ona poza kontrolą tej Rady i może prowadzić do zniekształcenia ustalonych standardów.

Link do specyfikacji produktu

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