

**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 304/08)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„Pla de Bages”**

**PDO-ES-A1557-AM06**

**Data przekazania informacji: 21.06.2022**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. OBNIŻENIE ZAWARTOŚCI ALKOHOLU NIEKTÓRYCH WIN RÓŻOWYCH.**

Opis:

Obniża się minimalną zawartość alkoholu wymaganą dla win różowych produkowanych z odmian Mandó i Picapoll negro z 12,5 % obj. do 11,5 % obj.

Dodaje się również, że w przypadku kupażowania odmian do wina różowego zawartość alkoholu określa się na podstawie proporcji tych odmian w winie.

Pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z rodzajów zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33.

Uzasadnienie:

Picapoll negro i Mandó to odmiany reaktywowane na obszarze ChNP „Pla de Bages”, które odpowiednio od 2014 r. i 2016 r. są ujęte w specyfikacji produktu.

Cechy charakterystyczne należących do nich winogron utrudniają uzyskanie znacznej zawartości alkoholu, podobnie jak w przypadku innych odmian winorośli właściwej. Z tych powodów należy obniżyć minimalną zawartość alkoholu w winach różowych produkowanych z Mandó i Picapoll negro z 12,5 % do 11,5 % alkoholu.

**2. ZMIANA OPISU WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH.**

Opis:

Część tekstu opisującego wina została przeniesiona i zastąpiona tabelą właściwości organoleptycznych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z rodzajów zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33.

Uzasadnienie:

Powodem tej zmiany są wytyczne techniczne, które przyjęto w specyfikacji, oraz potrzeba, aby jej rozumienie i interpretacja były jak najbardziej jasne i obiektywne.

### 3. ZMIANA KLASYFIKACJI ODMIAN.

Opis:

Zmiana w dystrybucji zatwierdzonych i zalecanych odmian. Odmiany pozostają takie same, z tą różnicą, że odmiany Chardonnay, Merlot i Cabernet Sauvignon z zalecanych stają się dozwolone. Przeciwnie zaś, odmiana Mandó/Garró z dozwolonej staje się zalecana.

Pkt 6 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z rodzajów zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33.

Uzasadnienie:

Proponowane zmiany mają na celu zorganizowanie zestawu odmian w celu wskazania odmian uznawanych za lokalne i najlepiej dostosowane do danego obszaru jako odmian zalecanych zgodnie z podejściem strategicznym w ramach nazwy pochodzenia.

### 4. LEPSZE SFORMUŁOWANIE PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH ZWIĄZKU

Opis:

Poprawiono brzmienie kategorii „wino”.

Pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8.1 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnego z rodzajów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33, gdyż stanowi jedynie lepsze sformułowanie związku, a nie jego zmianę.

Uzasadnienie:

Powodem tej zmiany są wytyczne techniczne, które przyjęto w specyfikacji, oraz potrzeba, aby jej rozumienie i interpretacja były jak najbardziej jasne i obiektywne.

Z tych wszystkich powodów w sekcji „Związek” przeformułowano unikalne cechy produktu.

#### 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

**BIAŁE:** Kolor od bladożółtego do ciemnożółtego (złoty). Wygląd czysty, bez zmętnienia. Obecność aromatów owocowych. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna związane z dojrzewaniem. Są często lekkie.

**RÓŻOWE:** Barwa czerwona od bladoróżowej lub barwy łupiny cebuli do wiśniowoczerwonej. Wygląd czysty, bez zmętnienia. Obecność aromatów owocowych. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna związane z dojrzewaniem. Są często lekkie.

\* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w przypadku win różowych wyprodukowanych wyłącznie z Sumoll, Ull de llebre, Garró/Mandó i Picapoll negro wynosi 11,5 % obj., a w przypadku pozostałych – 12,5 % obj. W przypadku kupażowanych win z różnych odmian o dwóch różnych minimalnych zawartościach alkoholu minimalna zawartość alkoholu jest bezpośrednio proporcjonalna do minimalnej zawartości alkoholu każdej z tych odmian i ich udziału procentowego.

\* 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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

2. *Wino czerwone*

##### KRÓTKI OPIS

Barwa czerwona o różnych odcieniach od purpurowoczerwonych do odcieni ochry w zależności od produkcji i dojrzewania. Wygląd czysty, bez zmętnienia. Obecność aromatów owocowych. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna związane z dojrzewaniem. Zmienne w zależności od produkcji/dojrzewania. Od lekkich i świeżych do bardziej ustrukturyzowanych i skoncentrowanych.

\* 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 grama 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

Jak opisano powyżej zgodnie z odpowiednimi kolorami. Obecność bąbelków. Obecność aromatów owocowych. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty dojrzewania. Wina świeże ze względu na obecność dwutlenku węgla, co z kolei zwiększa poczucie struktury i pełnego smaku.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama 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

Jak opisano powyżej zgodnie z odpowiednimi kolorami. Obecność bąbelków. Obecność aromatów owocowych. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty dojrzewania. Wina świeże ze względu na obecność dwutlenku węgla, co z kolei zwiększa poczucie struktury i pełnego smaku.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama 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

Żółte, bursztynowe, złote, czerwone, brązowe. Obecność aromatów świeżych owoców lub dojrzałych owoców w zależności od produkcji/dojrzenia. Aksamitne i trwałe.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. **PRAKTYKI WINIARSKIE**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 przeznaczają 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 kilogramów winogron z hektara

## 2. Odmiany białe

70 hektolitrów z hektara

## 3. Odmiany czerwone

9 000 kilogramów 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. **ODMIANY WINOROŚLI**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

## 8. OPIS ZWIĄZKU LUB ZWIĄZKÓW

### 8.1. *Wino*

Cechy agroklimatyczne określone dla powiatu wskazują na znacznie odmienną temperaturę i poziom opadów niż w powiatach sąsiadujących. Z drugiej strony średnia wysokość nad poziomem morza jest korzystna dla win objętych ChNP Pla de Bages. Odległość od morza i bariera przybrzeżna nadają naszej ChNP aspekty klimatyczne pośrednie między klimatem śródziemnomorskim a klimatem kontynentalnym.

Na obszarze, na który znaczny wpływ ma bliskość Pirenejów, aromat białych win wyróżnia się świeżością każdej z opisanej odmian, a szczególnie w przypadku win produkowanych z odmiany Picapoll. Klimat ten umożliwia również uzyskanie win lekkich, charakteryzujących się dobrym kwaśnym profilem. Aby zwiększyć objętość w ustach, stosowane są takie praktyki winiarskie, jak dojrzewanie na osadzie lub dojrzewanie w beczkach.

Terroir powiatu Bages definiują duże regionalne zasoby leśne otaczające większość winnic i duża 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.

Klimat zimny sprzyja powolnemu dojrzewaniu jesienią, co ułatwia dobrą akumulację barwy we wszystkich odmianach. Należy jednak podkreślić obecność rodzimych odmian, takich jak Mandó, Sumoll, i Picapoll negro, które z definicji mogą mieć mniejszy potencjał barw.

Profil aromatyczny zawdzięcza swój charakter temu, że typowe cechy większości odmian są na tym obszarze ściśle respektowane. Ponieważ jest to obszar późnego dojrzewania w stosunku do przeciętnej, zazwyczaj zachowane zostają aromaty podstawowe. Ze względu na silną obecność lasów otaczających winnice w regionie w niektórych winach czerwonych odkryć można nuty balsamiczne, które uwypuklają poczucie świeżości.

### 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.

### 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**

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

---