



C/2024/7385

6.12.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/7385)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Data przekazania informacji: 13.9.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. ZMIANY W OPISIE WIN BIA0141YCH

Opis:

- Usunięto maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu w winie białym i dodano minimalną całkowitą zawartość alkoholu.
- Dodano nowy rodzaj wina białego o nazwie „Brisado” (wino pomarańczowe).

Zmianie uległ pkt 2.A specyfikacji produktu, a pierwsza zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument. Rodzaj „Brisa” [sic] dotyczy pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Wykreślono maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu, ponieważ istnieją już przepisy wyższej rangi określające limity maksymalne, a specyfikację uproszczono, aby była łatwiejsza do zrozumienia. Ponadto dodano całkowitą zawartość w celu zapewnienia bardziej precyzyjnej charakterystyki produktu.

Dodano rodzaj „Brisado” (wino pomarańczowe), ponieważ metoda jego produkcji jest powiązana z historią powiatu i wyróżnia się wystarczająco pod względem metody produkcji oraz cech organoleptycznych.

2. ZMIANY W OPISIE WIN RÓŻOWYCH

Opis:

- Rzeczywistą zawartość alkoholu w niektórych winach różowych zmniejszono z 12,5 % do 11,5 % obj., co prowadzi do harmonizacji limitu dotyczącego wszystkich win różowych.
- Dodano minimalną całkowitą zawartość.
- Wykreślono ustęp dotyczący zawartości alkoholu w przypadku wina produkowanego poprzez kupażowanie.

Zmiana dotyczy pkt 2.A specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Zmniejszono zawartość alkoholu w winie różowym, ponieważ do specyfikacji produktu dodano niedawno historyczne odmiany o niższej zawartości alkoholu. Jednocześnie konieczne jest zapewnienie równowagi między kwasowością a świeżością, co oznacza, że winogrona należy zbierać wcześniej. Odniesienie do minimalnej całkowitej zawartości alkoholu sprawia, że charakterystyka produktu jest bardziej precyzyjna. Wykreślono odniesienie do kupażowania jako zbędne.

3. ZMIANY W OPISIE WIN CZERWONYCH

Opis:

- Dodano minimalną całkowitą zawartość.
- Dodano ustęp dotyczący rzeczywistej zawartości alkoholu powstałej w drodze kupażowania.

Zmianie uległ pkt 2.A specyfikacji produktu, a kwestia kupażowania nie ma wpływu na jednolity dokument. Pozostałe zmiany dotyczą pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Odniesienie do minimalnej całkowitej zawartości alkoholu sprawia, że charakterystyka produktu jest bardziej precyzyjna.

Coraz częstsze kupażowanie odmian o niższej zawartości alkoholu oznacza, że powstałe w ten sposób wino również będzie cechować się niższą zawartością alkoholu.

4. INNE ZMIANY W WINACH KATEGORII 1 (WINA BIAŁE, RÓŻOWE I CZERWONE)

Opis:

- Do kategorii 1 dodano nowy rodzaj wina o nazwie „Fermentado en Rapa” (fermentowane z łodygą).
- Do kategorii 1 dodano nowy rodzaj wina o nazwie „Naturalmente Dulce” (naturalnie słodkie).
- Limity kwasowości lotnej, kwasowości ogólnej i dwutlenku siarki przeniesiono z końca pkt 2 na koniec pkt 2.A.

Zmiana dotyczy pkt 2.A specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Wina te wytwarza się z użyciem metod powiązanych z historią powiatu, stosowanych w produkcji win białych, czerwonych i różowych, które to metody wyróżniają się wystarczająco pod względem produkcji oraz cech organoleptycznych.

Nowo wprowadzone limity analityczne poprawiają brzmienie specyfikacji produktu i sprawiają, że jest ona jaśniejsza.

5. ZMIANY W OPISIE WIN PÓŁMUSUJĄCYCH

Opis:

- Zwiększono minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu z 10 do 10,5 % obj.
- Usunięto wyciąg suchy, popiół i pH.
- Zmieniono kwasowość lotną z 0,8 na 0,6 g/l.

Zmianie uległ pkt 2.B specyfikacji produktu. Jedynym aspektem zmiany, który ma wpływ na jednolity dokument, jest kwasowość lotna, co dotyczy pkt 4 tego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Granice rzeczywistej zawartości dostosowano do limitu dotyczącego gatunkowych win musujących. Usunięto inne parametry, by specyfikacja była bardziej zrozumiała oraz by dostosować podane wartości do innych rodzajów wina. Obniżenie limitu kwasowości lotnej jest kwestią związaną z jakością.

6. ZMIANY W OPISIE GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH

Opis:

- Typowe odmiany na tym obszarze wymieniono jako zalecane.
- Dodano limit całkowitej zawartości alkoholu.
- W przypadku metody tradycyjnej wydłużono okres od tirage do degorżowania z 12 do 15 miesięcy.
- Usunięto limity dotyczące wyciągu suchego, popiołu i pH.
- Włączono starodawną metodę produkcji, określając czas trwania od tirage do degorżowania na dziewięć miesięcy.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.C specyfikacji. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest potwierdzenie zalecanych odmian.

Na potrzeby bardziej precyzyjnej charakterystyki produktu dodano limit całkowitej zawartości alkoholu. Usunięto pewne informacje, by specyfikacja była bardziej zrozumiała oraz by dostosować podane wartości do innych rodzajów wina.

W przypadku metody tradycyjnej dłuższe dojrzewanie podnosi jakość dzięki poprawie właściwości organoleptycznych wyczuwalnych na podniebieniu. Natomiast w ramach starodawnej metody stosuje się krótszy okres dojrzewania w celu zachowania cech wina obejmujących elastyczność, świeżość i młodość, co skutkuje wyraźniejszą kwasowością. Metoda ta, powiązana z historią powiatu i wyróżniająca się wystarczająco pod względem produkcji i cech organoleptycznych, zachowała się do dzisiaj.

7. ZMIANY W OPISIE WIN LIKIEROWYCH

Opis:

- W przypadku win typu „rancio” minimalny okres dojrzewania wynosi 1 rok i można je umieszczać w pojemnikach wykonanych z dowolnego rodzaju drewna, a nie tylko z dębu.
- Dodano limit całkowitej zawartości alkoholu dotyczący win typu „rancio”, „mistelas” i naturalnych win słodkich.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.D specyfikacji. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Poszerzono zakres rodzajów drewna, które można wykorzystywać na potrzeby dojrzewania win „rancio”, by umożliwić użycie drewna tradycyjnie stosowanego w produkcji tego rodzaju wina, m.in. kasztanowca i wiśni.

Na potrzeby bardziej precyzyjnej charakterystyki produktu dodano limit całkowitej zawartości alkoholu.

8. UZUPEŁNIONO PARAMETR ZAWARTOŚCI CUKRU

Opis:

W odniesieniu do wszystkich rodzajów produktu dodano oznaczenie zawartości cukru, z wyjątkiem gatunkowych win musujących, ponieważ w ich przypadku zawartość cukru była już uwzględniona w specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zmiana służy bardziej precyzyjnej charakterystyce produktu.

9. POPRAWIONO OPIS CECH ORGANOLEPTYCZNYCH

Opis:

— Wykreślono określenie „wygląd czysty, bez zmętnienia” w przypadku win białych, czerwonych i różowych.

— Dodano aromaty wynikające z produkcji i związane z dojrzewaniem win, w przypadku których nie stosuje się drewna.

— Dodano opisy cech organoleptycznych win pomarańczowych „brisado” oraz wina „fermentado con rapa” fermentowanego z łądygą.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Dopuszcza się zmętnienie, o ile wskazano to na etykiecie. Poprawiono opisy i wprowadzono nowe potrzebne w przypadku nowych rodzajów wina.

10. ZMIANY OKREŚLENIA „VINO NUEVO” [MŁODE WINO] NA ETYKIECIE

Opis:

Dodano odniesienie do przepisów regionalnych zawierających definicję określenia „vino nuevo” [młode wino].

Zmiana ta dotyczy pkt 2.2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Dodano podstawę prawną mającą zastosowanie do określenia na etykiecie.

11. POPRAWIONO BRZMIENIE PUNKTU DOTYCZĄCEGO KONKRETNÝCH PRAKTYK

Opis:

Zmieniono brzmienie punktu dotyczącego zbiorów w celu wyjaśnienia, że limity naturalnej zawartości alkoholu powinny odnosić się do odmian, a nie do win.

Z punktu dotyczącego metod produkcji wykreślono następujące zdanie: „Podczas produkcji moszczu należy stosować tradycyjne praktyki z wykorzystaniem technologii mającej na celu optymalizację jakości win”.

Pierwsza zmiana dotyczy pkt 3.2 oraz 5.1 jednolitego dokumentu. Druga zmiana dotyczy pkt 3.3 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Po pierwsze, służy to poprawieniu błędnego odniesienia do win zamiast do winogron. Po drugie, jest to uproszczenie tekstu, usuwające zawarte już w nim wyjaśnienie.

12. ZMIANY DOTYCZĄCE ODMIAN

Opis:

Odmiana „Picapoll negro” z „zatwierdzonej” staje się „zalecana”, natomiast odmiana „Ull the Llebre” z „zalecanej” staje się „zatwierdzona”. Odmiany umieszczono również w wykazie na podstawie powierzchni objętej ChNP.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zalecane odmiany odnoszą się do odmian historycznych, które są powiązane z obszarem. Pozostałe odmiany uznaje się za odmiany zatwierdzone. Dokonano ponownej klasyfikacji odmian z użyciem tego kryterium.

Są one wymienione w kolejności według wielkości uprawy.

13. DOPRACOWANIE PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH ETYKIETOWANIA

Opis:

— Wysokość tekstu „Pla de Bages” zmieniono z maksymalnie 4 mm na minimalnie 3 mm;

— Dodano znak jakości wraz z wykazami według wielkości i modeli zatwierdzonych w przypadku ChNP „Pla de Bages”. Usunięto odniesienie do logo.

— Obowiązek podawania nazwy państwa członkowskiego po nazwie gminy butelkującego.

— Dodano określenia „Brisado”, „wino pomarańczowe”, „fermentado con rapa” [fermentowane z łodygą] i „no FILTRADO” [niefiltrowane].

Zmiana dotyczy pkt 8.3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zmiana wielkości ChNP gwarantuje minimalną widoczność tej nazwy. Wprowadzono zmiany dotyczące znaku jakości i określono (już ustawowy) obowiązek wskazania państwa pochodzenia. Ponadto dodano terminy odnoszące się do wprowadzonych nowych rodzajów 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

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, NAPOJE ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. Wina białe

KRÓTKI OPIS

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

BRISADO (WINA POMARAŃCZOWE): Odcienie od żółtego do pomarańczowego. Aromaty owocowe lub kwiatowe, mogą mieć nuty warzywne lub trawiaste. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna lub związane z dojrzewaniem. Może również mieć nuty lekko gorzkie lub taniczne.

Fermentado EN RAPA [fermentowane z łodygą]: Aromaty owocowe lub kwiatowe, mogą mieć nuty warzywne lub trawiaste. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna lub związane z dojrzewaniem. Może również mieć nuty lekko gorzkie lub taniczne.

* Naturalnie słodkie wina muszą mieć rzeczywistą zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 13 %.

* Wina leżakujące dłużej niż jeden 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 (15 meq/l).

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

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 miliekwiwalentach na liter): 11,67
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): 180

2. *Wina różowe*

KRÓTKI OPIS

Barwa czerwona od blad różowej i (lub) barwy łupiny cebuli do wiśniowoczerwonej. Obecność aromatów owocowych. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna lub związane z dojrzewaniem. Są często lekkie.

Fermentado EN RAPA [fermentowane z łodygą]: Aromaty owocowe lub kwiatowe, mogą mieć nuty warzywne lub trawiaste. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna lub związane z dojrzewaniem. Może również mieć nuty lekko gorzkie lub taniiczne.

- * Naturalnie słodkie wina muszą mieć rzeczywistą zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 13 %.
- * Wina leżakujące dłużej niż jeden 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 (15 meq/l).

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): 11,67
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): 180

3. *Wino czerwone*

KRÓTKI OPIS

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

Fermentado EN RAPA [fermentowane z łodygą]: Aromaty owocowe lub kwiatowe, mogą mieć nuty warzywne lub trawiaste. W niektórych przypadkach mogą one zawierać aromaty drewna lub związane z dojrzewaniem. Może również mieć nuty lekko gorzkie lub taniiczne.

- * Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w przypadku win różowych wyprodukowanych wyłącznie z winogron odmian Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro i Garró/Mandó wynosi 11,5 % obj.
- * Naturalnie słodkie wina muszą mieć rzeczywistą zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 13 %.
- * Wina leżakujące dłużej niż jeden 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 (18,33 meq/l).

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

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 miliekwiwentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

4. *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.

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

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 miliekwiwentach na litr): 10
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

5. *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.

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

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 miliekwiwentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

6. *Wina likierowe*

KRÓTKI OPIS

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

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna kwasowość ogólna: w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

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.

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 odmian białych i 11 % obj. dla odmian 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 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, Navarres, 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 i Talamanca.

7. Odmiany winorośli

CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA TINTA
GARRO - MANDÓN
GEWÜRZTRAMINER
MACABEO - VIURA
MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES
MAZUELA - CARINENA
MAZUELA - SAMSÓ
MERLOT
PARELLADA
PICAPOLL BLANCO
PICAPOLL NEGRO
SAUVIGNON BLANC
SUMOLL TINTO
SYRAH
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.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wysokość znaków używanych do oznaczenia „Pla de Bages” musi wynosić co najmniej 3 mm, a określenie „Denominación de Origen” [nazwa pochodzenia] zapisuje się o połowę mniejszą czcionką.

W przypadku win pomarańczowych, win fermentowanych z łodygą lub o cechach mętności znak jakości nazwy pochodzenia musi zawierać odpowiednio określenia „Brisado”, „Fermentado con rapa”, „No filtrado”. Zaleca się również umieszczenie informacji na ten temat na etykiecie. Butelki z winem „Brisado” (wino pomarańczowe) mogą również zawierać na etykiecie określenie „orange wine” [wino pomarańczowe].

Link do specyfikacji produktu

<https://incavi.gencat.cat/content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-proposta-canvis-2023-v6.pdf>