

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 304/08)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Pla de Bages«

PDO-ES-A1557-AM06

Meddelelsesdato: 21. juni 2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Nedsættelse af alkoholindholdet for visse rosévine

Beskrivelse:

Det alkoholindhold, der som minimum kræves for rosévine fremstillet af druesorterne Mandó og Picapoll Negro, reduceres fra 12,5 % vol. til 11,5 % vol.

Det tilføjes, at alkoholindholdet ved sammenstikning af sorter til en rosé afhænger af den enkelte druesorts andel.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, da den ikke opfylder nogen af kriterierne i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Picapoll Negra og Mandó er sorter, der siden hhv. 2014 og 2016 er blevet genoplivet i det område, hvor den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages« fremstilles, og de er omfattet af produktspecifikationen.

Disse druers egenskaber betyder, som det er tilfældet med andre sorter af *Vitis vinifera*, at det er vanskeligt at opnå et højt alkoholindhold. Det er fundet hensigtsmæssigt at nedsætte minimumsalkoholindholdet i rosévine fremstillet af druesorterne Mandó og Picapoll Negro fra 12,5 % vol. til 11,5 % vol.

2. Ændring af beskrivelsen af organoleptiske egenskaber

Beskrivelse:

En del af den tekst, hvori vinene beskrives, er flyttet og erstattet af en tabel med de organoleptiske egenskaber.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Denne ændring berører punkt 2.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, da den ikke opfylder nogen af kriterierne i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Årsagen til denne ændring er, at produktspecifikationen bliver mere teknisk, og at det er vigtigt at sikre, at den er så klar og objektiv som muligt for at lette læsning og fortolkning.

3. Omklassificering af sorter

Beskrivelse:

Ændring i fordelingen af godkendte og anbefalede sorter. Sorterne forbliver de samme med den forskel, at Chardonnay, Merlot og Cabernet Sauvignon er blevet ændret fra »anbefalet« til »godkendt«. Sorten Mandó/Garró er imidlertid blevet ændret fra »godkendt« til »anbefalet«.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, da den ikke opfylder nogen af kriterierne i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Formålet med disse foreslåede ændringer er at arrangere listen over sorter, så de sorter, der betragtes som lokale og bedre tilpasset området, vises som »anbefalede« sorter i overensstemmelse med den strategiske tilgang, som er valgt for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

4. Forbedringer af ordlyden af afsnittet om det geografiske område

Beskrivelse:

Ordlyden af »vinkategorien« er blevet forbedret.

Denne ændring berører punkt 7 i produktspecifikationen og punkt 8.1 i enhedsdokumentet.

For så vidt som den kun indebærer en forbedring og ikke en ændring af ordlyden af afsnittet om det geografiske område, er det en standardændring, da den ikke opfylder nogen af kriterierne i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Årsagen til denne ændring er, at produktspecifikationen bliver mere teknisk, og at det er vigtigt at sikre, at den er så klar og objektiv som muligt for at lette læsning og fortolkning.

På baggrund af ovenstående er produktets særlige egenskaber blevet omskrevet i afsnittet om det geografiske område.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse(r)

Pla de Bages

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Hvid- og rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

HVID: Lys til mørkegul (gylden) farve. Klart udseende uden turbiditet. Tilstedeværelse af frugtagtige aromaer. I nogle tilfælde kan der være aromaer af træ fra lagring. De er normalt lette.

ROSÉ: Rød farve, der spænder fra lyserød og/eller løgskind til kirsebærrød. Klart udseende uden turbiditet. Tilstedeværelse af frugtagtige aromaer. I nogle tilfælde kan der være aromaer af træ fra lagring. De er normalt lette.

* Det minimumsalkoholindhold, der opnås for roséer, som udelukkende er fremstillet af Sumoll, Ull de Llebre, Garró/Mandó og Picapoll Negro, er 11,5 % vol. og 12,5 % vol. for andre. Hvad angår vine der indeholder blandinger af sorter med forskelligt minimumsalkoholindhold, skal blandingens minimumsværdi stå i direkte forhold til hver af sorterens minimumsalkoholindhold og til hver sorts procentdel af blandingen.

* Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet på træfade inden for samme år, uanset om det er ved gæring og/eller lagring, skal have et maksimalt indhold af flygtige syrer på 0,9 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

2. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rød farve med varierende nuancer fra violet til okker afhængigt af fremstillings- og lagringsprocesserne. Klart udseende uden turbiditet. Tilstedeværelse af frugtagtige aromaer. I visse tilfælde kan der være aromaer af træ fra lagring. Varierer afhængigt af fremstillings- og lagringsprocesserne. Fra lys og frisk til mere struktureret og koncentreret.

* Det minimale virkelige alkoholindhold for vine, der udelukkende er fremstillet af Sumoll-, Ull de Llebre-, Picapoll Negro- og Garró/Mandó-druer, er 11,5 % vol.

* Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet på træfade inden for samme år, uanset om det er ved gæring og/eller lagring, skal have et maksimalt indhold af flygtige syrer på 1,1 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,5
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

3. *Perlevin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Som beskrevet ovenfor i overensstemmelse med den relevante farve. Tilstedeværelse af bobler. Tilstedeværelse af frugtagtige aromaer. I nogle tilfælde kan der være aromaer fra lagringen. Friske vine som følge af tilstedeværelsen af kuldioxid, som også øger følelsen af struktur og fyldighed i munden.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4. *Mousserende kvalitetsvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Som beskrevet ovenfor i overensstemmelse med den relevante farve. Tilstedeværelse af bobler. Tilstedeværelse af frugtagtige aromaer. I nogle tilfælde kan der være aromaer fra lagringen. Friske vine som følge af tilstedeværelsen af kuldioxid, som også øger følelsen af struktur og fyldighed i munden.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

5. *Hedvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Gul, ravgul, gylden, rød og brændt. Tilstedeværelse af aromaer af friske frugter eller modne frugter afhængigt af fremstillings- og lagringsprocesserne. Cremet og persistent.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

5. **Vinfremstillingsmetoder**5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningsmetode

Der skal anvendes traditionelle dyrkningsmetoder for at opnå de bedste kvaliteter. Alle vindyrkningsmetoder skal respektere miljøet og vinstokkenes fysiologiske balance. Der skal anvendes agronomisk ekspertise for at opnå druer, der opfylder de optimale betingelser for vinfremstilling

Vinstokken skal opbindes i overensstemmelse med almindeligt anerkendte vindyrkningspraksisser og -metoder.

De høstede druer skal transporteres så hurtigt som muligt og ved anvendelse af metoder, der sikrer, at druernes kvalitet bevarer.

2. Begrænsninger for vinfremstillingen

Druerne skal høstes med største omhu. Vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, må kun fremstilles af sunde druer, der er tilstrækkeligt modne til at fremstille vine med et naturligt alkoholindhold på mindst 9,5 % vol. for hvidvin og 11 % vol. for rødvin. Perlevin eller mousserende kvalitetsvin, der er fremstillet af druerne, skal have et naturligt minimumsalkoholindhold på 9,5 % vol.

5.2. *Maksimal udbytte*

1. Hvide sorter

10 000 kg druer pr. hektar

2. Hvide sorter

70 hektoliter pr. hektar

3. Røde sorter

9 000 kg druer pr. hektar

4. Røde sorter

63 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages« fremstilles i følgende kommuner:

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 Monserrat
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
Suria
Talamanca

7. **Druessort(er)**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Vin

Distriktets landbrugs- og klimaforhold er kendetegnet ved temperaturer og et nedbørsniveau, der adskiller sig meget fra de omkringliggende distrikters. Den gennemsnitlige højde i distriktet er også en fordel for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages«. Afstanden til havet og klinterne ved kysten betyder, at klimaet for vores beskyttede oprindelsesbetegnelse dels er et middelhavsklima, dels et kontinentalklima.

I betragtning af den betydelige indflydelse, som Pyrenæerne har, hører aromaerne i hvidvinene (især dem, der fremstilles af sorten Picapoll) til den friskere ende af de enkelte sorter. Dette klima er også befordrende for fremstillingen af lette vine, der er kendetegnet ved en god syrlig kerne. Der opnås en mere fyldig volumen i munden ved vinfremstillingsmetoder såsom lagring på bærmøllen eller lagring på fad.

De mange skove i distriktet, som omgiver størstedelen af vinstokkene, og det store antal krydderurter, der vokser overalt i Bagesdistriktet giver et meget karakteristisk terroir, som har en stærk og specifik indflydelse på alle vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages«. Vinenes primære aromaer er præget af duften af disse krydderurter. Nogle eksempler herpå er rosmarin, lavendel og timian.

Det kolde klima er befordrende for en langsom modning om efteråret, hvilket fremmer en god opbygning af farve hos alle sorter. Forekomsten af hjemmehørende sorter som Mandó, Sumoll og Picapoll Negro bør dog fremhæves, da de pr. definition kan have lavere farvepotentiale.

Den aromatiske profil er karakteristisk, fordi de typiske egenskaber ved størstedelen af sorterne i høj grad respekteres i området. Da der er tale om et område, hvor druerne modner senere end gennemsnittet for landet, er der en tendens til, at de primære aromaer bevares. På grund af den store forekomst af skove omkring vinmarkerne i regionen har nogle af rødvinene balsamiske noter, der øger friskheden.

8.2. Perlevin

Bemærkningerne i det foregående afsnit om vin gælder også her.

8.3. Mousserende kvalitetsvin

Bagesdistriktet har en lang tradition for fremstilling af mousserende vine. Kommunen Artés er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cava«, da vine af denne type er blevet fremstillet der, lige siden de første forsøg blev foretaget i begyndelsen af det 20. århundrede. Den var med andre ord en pioner inden for fremstilling af mousserende vine.

8.4. Hedvin

Der er fremstillet hedvin i Bagesdistriktet siden tidernes morgen. Ranciovine, mistela og naturligt søde vine har i mange år været almindelige drikkevarer i hjemmene i distriktet. Kombinationen af en traditionel produktionsmetode og druesorterne i distriktet, som påvirkes af ovennævnte agroklimatiske forhold, giver disse vine visse særlige organoleptiske egenskaber.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages« skal aftappes i det område, der er angivet i forordningerne vedrørende den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Denne beslutning blev truffet af kontrolorganet, der mener, at i betragtning af det lille område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, kan enhver ydre indblanding kan have en negativ indvirkning på kvaliteten. Dette ville således være uden for organets kontrol og kunne underminere de gældende standarder.

Link til produktspecifikationen

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