

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2022/C 31/12)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM05

Datum der Mitteilung: 20. Oktober 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Erhöhung der Grenzwerte für flüchtige Säure in Weiß-, Rosé- und Rotweinen

Beschreibung:

Der auf die flüchtige Säure in Weinen der Kategorie 1 Bezug nehmende Absatz wird wie folgt geändert:

„In Weinen des betreffenden Weinwirtschaftsjahrs beträgt die tatsächliche flüchtige Säure bei Weiß- und Roséweinen weniger als 0,7 g/l, ausgedrückt als Essigsäure, bzw. bei Rotweinen weniger als 0,8 g/l.

Weine mit einem Ausbau von mehr als einem Jahr und Weine mit Erzeugung in der Barrique im selben Jahr (Gärung und/oder Ausbau) weisen bei Weiß- und Roséweinen einen tatsächlichen flüchtigen Säuregehalt von höchstens 0,9 g/l und bei Rotweinen von höchstens 1,1 g/l auf.“ Dies bedeutet, dass bei Weiß- und Roséweinen eine Erhöhung von 0,6 auf 0,7 g/l bei Jungweinen erfolgt sowie eine Erhöhung auf 0,9 g/l bei Weinen mit Ausbau im Holzfass. Bei Rotweinen mit Barriqueausbau wird der Grenzwert von 1 auf 1,1 g/l erhöht.

Abschnitt 2 Nummer D-3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einziges Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderung wird als Standardänderung angesehen, da keine der Voraussetzungen des Artikels 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung erfüllt ist.

Begründung:

Grund für diese Änderung ist die Einführung neuer Weinbereitungssysteme, die sich von den konventionellen Systemen dahin gehend unterscheiden, dass höhere Temperaturen bei der Gärung, Hefe aus natürlicher Auslese und neuartige Weinbereitungsmaterialien zum Einsatz kommen, sodass regelmäßig Weine mit einem höheren Gehalt an flüchtiger Säure erzeugt werden.

Gleichzeitig nimmt der Anteil einheimischer Sorten, die in der Weinbereitung tendenziell empfindlicher sind, im Gebiet von Pla de Bages stetig zu.

2. Aufhebung von Beschränkungen der Pflanzdichte

beschreibung:

Folgender Absatz wird gestrichen: „Die maximale Pflanzdichte beträgt 4 500 Stöcke/ha und die Mindestdichte 2 500 Stöcke/ha. Für jegliche Abweichung hiervon ist eine vorherige Genehmigung erforderlich.“

Abschnitt 3.1 der Produktspezifikation und Punkt 5.a des Einziges Dokuments werden entsprechend geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung wird als Standardänderung angesehen, da keine der Voraussetzungen des Artikels 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung erfüllt ist.

Begründung:

Aufgrund der Orografie des Gebiets der Ursprungsbezeichnung Pla de Bages unterscheiden sich die Weinbauparzellen in ihrer Anordnung und Ausgestaltung sehr stark.

So liegt ein Teil der Rebflächen auf Parzellen mit relativ großer Ausdehnung, in denen der Einsatz mechanischer Hilfsmittel problemlos möglich ist und somit eine höhere als die maximale Pflanzdichte von 4 500 Stöcken/ha erreicht werden kann.

Daneben finden sich auch kleine, terrassenförmig angelegte Parzellen inmitten schwer zugänglicher bewaldeter Flächen, bei denen die Pflanzdichte geringer ist als die derzeit in der Produktspezifikation vorgesehene Mindestdichte von 2 500 Stöcken/ha.

Vor dem Hintergrund, dass all diese Rebflächen Teil des Anbaugebiets sind und auf ihnen Weine mit der Ursprungsbezeichnung Pla de Bages angebaut werden, besteht die Auffassung, dass eine Beschränkung der Pflanzdichte nicht dazu beiträgt, die Diversität der Rebflächen abzubilden.

3. **Angabe der Rebsorten, die für die Erzeugung natürlichen Süßweins geeignet sind**

Beschreibung:

In dem Abschnitt, in dem mit dem natürlichen Süßwein eine bestimmte Art des Likörweins beschrieben wird, wird präzisiert, dass zur Erzeugung des Weins die Rebsorten Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges verwendet werden.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2 Nummer D-3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderung wird als Standardänderung angesehen, da keine der Voraussetzungen des Artikels 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung erfüllt ist.

Begründung:

Der Abschnitt, der die Definition des natürlichen Süßweins enthält, war zu ergänzen, da er in der Produktspezifikation nur unvollständig enthalten war. Die Auflistung der Rebsorten, die für seine Erzeugung verwendet werden dürfen, fehlte.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pla de Bages

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. Weißwein und Roséwein

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine werden aus den in Punkt 6 aufgeführten Rebsorten hergestellt. Die Weißweine sind von blasser Farbe und weisen frische, blumige und kräuterwürzige Aromen auf. Da das Gebiet stark von den Pyrenäen beeinflusst wird, liegen die Aromen der Weißweine innerhalb der Merkmalsbeschreibungen der einzelnen Sorten bei der Frische jeweils am oberen Ende der Skala, mit starker Präsenz saurer Früchte. Die Roséweine sind kräftig, hergestellt aus reifen Trauben, die dem Wein eine gute Struktur und Geschmeidigkeit verleihen. Die Farbpalette reicht von kürzeren Mazerationen bis zu intensiveren Rosatönen.

- Der minimale vorhandene Alkoholgehalt beträgt 11,5 % vol für Roséweine, die ausschließlich aus Sumoll und Ull de Llebre hergestellt sind, und 12,5 % vol für die übrigen Weine.
- Weine mit einem Ausbau von mehr als einem Jahr und Weine mit Erzeugung in der Barrique im selben Jahr (Gärung und/oder Ausbau) weisen einen tatsächlichen flüchtigen Säuregehalt von höchstens 0,9 g/l auf.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

11

Mindestgesamtsäure:

4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

11,67

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

180

2. Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine werden aus den zugelassenen Rebsorten hergestellt. Die Rotweine weisen eine hohe Farbintensität auf. Das Lesedatum und das kalte Klima begünstigen eine langsame Reifung im Herbst, was bei allen Rebsorten zu einer hohen Farbkonzentration führt, wobei jedoch anzumerken ist, dass die lokalen Sorten in der Regel weniger Farbpotenzial aufweisen und dadurch weniger farbintensive Weine ergeben. Es sind sehr gut strukturierte, sehr kräftige Weine.

- Der minimale vorhandene Alkoholgehalt beträgt 11,5 % vol für Rotweine, die ausschließlich aus Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll negro und Garró/Mandó hergestellt sind.
- Weine mit einem Ausbau von mehr als einem Jahr und Weine mit Erzeugung in der Barrique im selben Jahr (Gärung und/oder Ausbau) weisen einen tatsächlichen flüchtigen Säuregehalt von höchstens 1,1 g/l auf.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

12,5

Mindestgesamtsäure:

4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

13,3

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

150

3. *Perlwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Perlweine entsprechen im Grunde den für Weißweine und Roséweine angegebenen Parametern und weisen folgende spezifische Eigenschaften auf:

1. – Aufgrund des begrenzten Alkoholgehalts haben diese Weine einen höheren Säuregehalt, der zum Frischegefühl beiträgt. Durch die vorhandene Kohlensäure erreichen diese Weine eine gute Ausgewogenheit.
2. – Bei diesen Weinen wird die Wahrnehmung von Struktur und Vollmundigkeit durch den taktilen Sinneseindruck der im Wein vorhandenen Kohlensäure verstärkt.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

10,5

Mindestgesamtsäure:

4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

13,3

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

200

4. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Im Aussehen entspricht die Farbpalette dieser Erzeugnisse den Angaben im Abschnitt Weißwein und Roséwein.

Geruchlich zeichnen sie sich durch die den Ausgangsweinen anhaftenden Aromen von frischem Obst, Zitrusfrüchten und Blüten aus. Die Reifung auf dem in der Flasche entwickelten Weintrub führt zu Nuancen von Trockenfrüchten und Brot.

Diese Weine werden im Vergleich zu den Ausgangsweinen als deutlich vollmundiger wahrgenommen. Die Cremigkeit nimmt proportional zu den Reifungsmonaten zu und die Kohlensäure ist gut integriert. Die feine Perlung zusammen mit der sauren Note der Weine des Gebiets verleiht ihnen die für kalte Gebiete typischen Eigenschaften wie Frische und geschmackliche Persistenz.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

10,5

Mindestgesamtsäure:

4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

13,3

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

185

5. *Likörwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus überreifen Trauben oder aus mit Edelfäule befallenen Trauben hergestellt werden.

Bei Verwendung überreifer Trauben bilden die Weine Nuancen von Trockenfrüchten, Rosinen, Sirup und Gebäck aus. Bei der Herstellung aus Trauben mit Edelfäulebefall kommen zu den genannten Nuancen Anklänge von Orangenschale und Honig hinzu.

Bei der Herstellung natursüßer Weine mittels Gärpausen, normalerweise durch Kälte und Mikrofiltration, erhalten die Weine die Eigenschaften junger Weine, wobei jedoch auf natürliche Weise Zucker entsteht.

Hergestellt werden Mistela (Likörwein), Rancio-Wein und natursüßer Wein.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

15

Mindestgesamtsäure:

4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

180

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

Die Anbauverfahren müssen traditionelle Verfahren sein, da mit diesen die beste Qualität erreicht wird. Bei allen Weinbauarbeiten müssen sowohl das physiologische Gleichgewicht der Pflanze als auch die Umgebungsbedingungen beachtet und die agronomischen Kenntnisse angewendet werden, durch die Trauben gewonnen werden können, die sich optimal für die Weinbereitung eignen.

Form und Erziehung der Reben erfolgen nach den im Weinbau allgemein anerkannten Praktiken und Methoden.

Der Transport der gelesenen Trauben muss so schnell wie möglich und in einer Weise erfolgen, durch die die Qualität der Trauben erhalten bleibt.

2. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Weinlese wird mit größter Sorgfalt durchgeführt, und für die Gewinnung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung werden ausschließlich gesunde Trauben mit dem für Weine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol bei Weißweinen bzw. 11 % vol bei Rotweinen erforderlichen Reifegrad verwendet. Wenn die Trauben für die Herstellung von Perlweinen oder Qualitätsschaumweinen bestimmt sind, gilt ein natürlicher Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten

10 000 kg Trauben je Hektar

2. Weiße Rebsorten

70 Hektoliter je Hektar

3. Rote Rebsorten
9 000 kg Trauben je Hektar

4. Rote Rebsorten
63 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Geografisches Gebiet**

Weine mit der g. U. Pla de Bages werden in folgenden Gemeinden erzeugt:

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. Wichtigste Keltertraubensorten

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

8.1. Wein

Agroklimatisch zeichnet sich das Gebiet durch Temperaturen und Niederschlagsverhältnisse aus, die sich deutlich von denen der angrenzenden Regionen unterscheiden. Die mittlere Höhe, die Entfernung vom Meer und die küstennahe Barriere sorgen für ein besonderes Klima in dieser Region, das für die saure Note ihrer Weine verantwortlich ist.

Der große Waldbestand und die überall reichlich vorkommenden aromatischen Kräuter kennzeichnen dieses Terroir, das sich deutlich und ganz konkret in allen Weinbauerzeugnissen mit der g. U. Pla de Bages niederschlägt. Die primären Aromen der Weine sind vom Duft dieser Kräuter, wie Rosmarin, Lavendel, Thymian usw., geprägt.

8.2. Perlwein

Die Beschreibung im vorigen Abschnitt „Wein“ gilt auch für Perlwein.

8.3. Qualitätsschaumwein

Die Region Bages weist eine lange Schaumweintradition auf. Konkret fällt das Gemeindegebiet von Artés unter die g. U. Cava, da hier schon Anfang des 20. Jahrhunderts mit Experimenten und der Erzeugung dieser Art von Wein begonnen wurde. Das heißt, die dortigen Winzer waren Pioniere der Schaumweinerzeugung. Als Basis für die Herstellung dienen die Rebsorten Macabeo, Xarel•lo und Parellada mit den bereits im Abschnitt „Wein“ aufgeführten Eigenschaften.

8.4. Likörwein

In der Region Bages werden schon seit Urzeiten Likörweine erzeugt; Rancio-Wein, Mistela und natursüßer Wein sind bei den Bewohnern der Region schon seit Langem weitverbreitete Getränke. Die traditionellen Herstellungsverfahren in Verbindung mit den in der Region angebauten Rebsorten und dem Einfluss des beschriebenen Agroklimas verleihen diesen Weinen besondere organoleptische Eigenschaften.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der g. U. Pla de Bages muss innerhalb des in der entsprechenden Vorschrift bezeichneten Gebiets erfolgen. Diesen Beschluss fasste der Regulierungsrat, da aufgrund der kleinen Fläche der g. U. jegliche Einwirkung von außen negative Auswirkungen auf die Qualität haben könnte, weil sich diese Tätigkeiten der Kontrolle des Regulierungsrats entzögen und die festgelegten Standards untergraben werden könnten.

Link zur Produktspezifikation

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