

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2022/C 31/12)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING WAARBIJ HET ENIG DOCUMENT WORDT GEWIJZIGD

“Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM05

Datum van mededeling: 20 oktober 2021

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Verhoging van de grenswaarden voor het gehalte aan vluchtige zuren voor witte, rode en roséwijn

Beschrijving

De alinea over het gehalte aan vluchtige zuren voor de wijnen van categorie 1 wordt als volgt gewijzigd:

“De wijnen van minder dan een jaar hebben een gehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur, van minder dan 0,70 g/l voor witte wijn en roséwijn en minder dan 0,8 g/l voor rode wijn.

De wijnen die meer dan een jaar gerijpt hebben en de wijnen die in hetzelfde jaar in houten vaten zijn bereid (gegist en/of verouderd), hebben een gehalte aan vluchtige zuren van hoogstens 0,9 g/l voor witte en roséwijnen en hoogstens 1,1 g/l voor rode wijn.” Met andere woorden, voor witte en roséwijnen wordt het gehalte verhoogd van 0,6 naar 0,7 g/l voor jonge wijn en naar 0,9 g/l voor wijn die op hout heeft gelegen. Voor rode wijn die op hout heeft gelegen, wordt het maximumgehalte verhoogd van 1 naar 1,1 g/l.

Punt 2.D.3 van het productdossier en punt 4 van het enig document worden gewijzigd.

Deze wijziging wordt als een standaardwijziging beschouwd, omdat het geen wijziging betreft als bedoeld in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van 17 oktober 2018 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft aanvragen tot bescherming van oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en traditionele aanduidingen in de wijnsector, de bezwaarprocedure, gebruiksbeperkingen, wijzigingen van productdossiers, de annulering van bescherming en de etikettering en presentatie.

Redenen

Deze wijziging is toe te schrijven aan de invoering van nieuwe wijnbereidingssystemen die verschillen van de traditionele methoden, met hogere gistingstemperaturen, natuurlijk geselecteerde gist en nieuwe wijnbereidingsmaterialen, waardoor het gehalte aan vluchtige zuren vaak hoger is.

Daarnaast winnen de autochtone rassen, die gevoeliger zijn voor wijnbereiding, steeds meer aan belang in het gebied van Pla de Bages.

2. Schraping van de beperkingen inzake plantdichtheid

Beschrijving

De volgende alinea wordt geschrapt: “De maximale beplantingsdichtheid bedraagt 4 500 wijnstokken/ha en de minimale dichtheid 2 500 wijnstokken/ha. Elke afwijking moet voorafgaandelijk worden goedgekeurd.”

Bijgevolg wordt punt 3.1 van het productdossier en punt 5.a van het enig document gewijzigd.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Deze wijziging wordt als een standaardwijziging beschouwd, omdat het geen wijziging betreft als bedoeld in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van 17 oktober 2018 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft aanvragen tot bescherming van oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en traditionele aanduidingen in de wijnsector, de bezwaarprocedure, gebruiksbeperkingen, wijzigingen van productdossiers, de annulering van bescherming en de etikettering en presentatie.

Redenen

Gezien de orografie van het gebied van de BOB Pla de Bages zijn de wijnbouwpercelen zeer heterogeen qua ligging en structuur.

De wijngaarden bevinden zich soms op relatief uitgestrekte akkers die gemakkelijk mechanisch te bewerken zijn. Daarom kan de beplantingsdichtheid hoger kan zijn dan de huidige bovengrens van 4 500 stekken/ha.

Daarnaast is de dichtheid bij kleine percelen op terrassen in bosrijke gebieden die moeilijk toegankelijk zijn, soms lager dan de ondergrens van 2 500 stekken/ha die momenteel in het productdossier is vastgesteld.

Aangezien al deze wijngaarden in het gebied worden bebouwd en bestemd zijn voor wijnen met de oorsprongsbenaming Pla de Bages, wordt geacht dat de beperking van de beplantingsdichtheid niet in overeenstemming is met de diversiteit van de wijngaarden.

3. Vermelding van de rassen die geschikt zijn voor de bereiding van vino dulce natural

Beschrijving

In de beschrijving van de "dulce natural", een soort likeurwijn, wordt vermeld dat deze wordt bereid uit de druivenrassen garnacha, macabeo en malvasia aromàtica/malvasia de sitges.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.D.3 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Deze wijziging wordt als een standaardwijziging beschouwd, omdat het geen wijziging betreft als bedoeld in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van 17 oktober 2018 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft aanvragen tot bescherming van oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en traditionele aanduidingen in de wijnsector, de bezwaarprocedure, gebruiksbeperkingen, wijzigingen van productdossiers, de annulering van bescherming en de etikettering en presentatie.

Redenen

Het deel over vino dulce natural moest worden aangevuld omdat het productdossier onvolledig was, in die zin dat de lijst van druivenrassen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van die wijn, ontbraken.

ENIG DOCUMENT

1. Naam / namen

Pla de Bages

2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

1. Witte wijnen en roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

Deze wijnen worden bereid uit de in punt 6 genoemde rassen. De witte wijnen zijn bleek van kleur en hebben frisse en florale aroma's, evenals aroma's van aromatische kruiden. Onder invloed van de Pyreneeën worden de aroma's van de witte wijnen gedomineerd door het meest frisse element in het aromatische profiel van elk ras, met een sterke aanwezigheid van het aroma van zuur fruit. De roséwijnen zijn krachtig, bereid uit rijpe druiven die de wijnen structuur en vetigheid geven. De kleur varieert van de kleur van wijnen waarvoor de druiven vrij kort zijn gemacereerd, tot roséwijnen met een meer intense kleur.

- Het minimaal effectief alcoholgehalte voor roséwijnen die uitsluitend uit de rassen sumoll en ull de llebre zijn bereid, is 11,5 % vol. Voor de overige wijnen is dit percentage 12,5 % vol.
- De wijnen die meer dan een jaar gerijpt hebben en de wijnen die in hetzelfde jaar in houten vaten zijn bereid (gegist en/of verouderd), hebben een gehalte aan vluchtige zuren van hoogstens 0,9 g/l.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

11

Minimale totale zuurgraad

4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

11,67

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

180

2. Rode wijn

KORTE BESCHRIJVING

Deze wijnen wordt bereid uit de toegestane rassen. De rode wijnen zijn intens van kleur. De datums en het koude klimaat in de herfst zijn bevorderlijk voor een langzame rijping, die zorgt voor een concentratie van kleur in alle rassen, hoewel de inheemse rassen in de regel minder kleurpotentieel hebben en bijgevolg wijnen met een minder intense kleur opleveren. Het zijn krachtige wijnen met veel structuur.

- Het minimaal effectief alcoholgehalte voor wijnen die uitsluitend uit de rassen sumoll, ull de llebre, picapoll negre en garró/mandó zijn bereid, is 11,5 % vol.
- De wijnen die meer dan een jaar gerijpt hebben en de wijnen die in hetzelfde jaar in houten vaten zijn bereid (gegist en/of verouderd), hebben een gehalte aan vluchtige zuren van hoogstens 1,1 g/l.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

12,5

Minimale totale zuurgraad

4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

13,3

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

150

3. *Parelwijn*

KORTE BESCHRIJVING

De parelwijn heeft in essentie dezelfde kenmerken als de witte en de roséwijnen, maar heeft daarnaast nog de volgende specifieke kenmerken:

1. Door het beperkte alcoholgehalte van deze wijnen hebben zij een hogere zuurgraad, die bijdraagt aan de sensatie van frisheid. In combinatie met het in de wijn aanwezige kooldioxide ontstaat zo een perfect evenwicht.
2. De tactiele sensatie die ontstaat door het kooldioxide in deze wijnen, versterkt de sensatie van structuur en body in de mond.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

10,5

Minimale totale zuurgraad

4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

13,3

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

200

4. *Mousserende kwaliteitswijn*

KORTE BESCHRIJVING

De kleur van deze wijn komt overeen met de kleurbeschrijving zoals die voor de witte wijnen en roséwijnen is gegeven.

De aroma's van vers fruit en citrusvruchten en de florale aroma's zijn afkomstig van de basiswijn. Rijping op de moer die zich in de fles heeft ontwikkeld, zorgt voor noten van gedroogd fruit en brood.

In de mond geeft deze wijn duidelijk een grotere sensatie van volume dan de basiswijn waaruit hij is bereid. De romigheid van de wijn is evenredig aan het aantal maanden dat deze is verouderd en het kooldioxide is goed geïntegreerd. Met fijne bubbels, waarmee synergieën worden gecreëerd met de zure kern van de wijnen uit het gebied, wat frisheid en een lange afdronk geeft aan de mousserende wijnen die eigen zijn aan koude gebieden.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

10,5

Minimale totale zuurgraad

4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

13,3

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

185

5. Likeurwijn

KORTE BESCHRIJVING

Likeurwijnen kunnen worden bereid uit overrijpe druiven of druiven die door edelrot zijn aangetast.

Bij bereiding uit overrijpe druiven krijgt de wijn noten van gedroogd fruit, rozijnen, siroop en banket. Bij bereiding uit druiven die door edelrot zijn aangetast, komen daar nog noten van sinaasappelschil en honing bij.

Natuurlijke zoete wijnen (*vinos dulces naturales*) die ontstaan door het stoppen van het fermentatieproces (in de regel door blootstelling aan lage temperaturen en microfiltratie), hebben de kenmerken van jonge wijn maar bevatten van nature aanwezige suikers.

Er worden *mistellas*, “*rancios*” en natuurlijke zoete wijnen geproduceerd.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

15

Minimale totale zuurgraad

4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

180

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Teeltmethode

Er moet gebruik worden gemaakt van traditionele teeltmethoden die erop gericht zijn de beste kwaliteit druiven te verkrijgen. Bij alle wijnbouwwerkzaamheden moet enerzijds rekening worden gehouden met het fysiologisch evenwicht van de plant en met het milieu, en moet anderzijds gebruik worden gemaakt van de agronomische kennis die nodig is voor het verkrijgen van druiven die optimaal zijn voor de wijnbereiding.

De vorming en geleiding van de wijnstok moet gebeuren volgens procedés die in de wijnbouw algemeen gangbaar zijn.

Het transport van de geoogste druiven moet zo snel mogelijk plaatsvinden en met gebruikmaking van middelen waardoor de kwaliteit van de druiven behouden blijft.

2. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

Het oogsten moet gebeuren met de grootst mogelijke zorg en voor de bereiding van de beschermde wijn mogen uitsluitend druiven worden gebruikt die gaaf zijn en voldoende rijp om wijn te kunnen bereiden met een natuurlijk alcoholgehalte van ten minste 9,5 % vol in het geval van witte wijnen, en ten minste 11 % vol in het geval van rode wijnen. Het natuurlijk alcoholgehalte moet ten minste 9,5 % vol zijn wanneer de druif bestemd is voor de bereiding van parelwijn of mousserende kwaliteitswijn.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte druivenrassen

10 000 kilogram druiven per hectare

2. Witte druivenrassen

70 hectoliter per hectare

3. Blauwe druivenrassen
9 000 kilogram druiven per hectare

4. Blauwe druivenrassen
63 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de BOB Pla de Bages omvat de volgende gemeenten:

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. Voornaamste wijndruivenras(sen)

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. Beschrijving van het (de) verband(en)**8.1. Wijn**

De regio onderscheidt zich qua temperatuur en regenval duidelijk van de aangrenzende regio's. De gemiddelde hoogte van de regio, de afstand tot de zee en het Catalaans kustgebergte creëren een klimaat dat de wijnen uit de regio hun kenmerkende zure kern geeft.

De grote hoeveelheid bos en de aromatische kruiden die overal weelderig groeien, zorgen voor een grond met een heel eigen samenstelling, die alle wijnproducten van de BOB Pla de Bages op een duidelijke en specifieke wijze beïnvloedt. De primaire aroma's van de wijnen raken doordrongen van de geuren van die kruiden, waaronder rozemarijn, lavendel en tijm.

8.2. Parelwijn

Hetgeen in de vorige paragraaf met betrekking tot wijn is vermeld, geldt evenzeer voor parelwijn.

8.3. Mousserende kwaliteitswijn

De regio El Bages heeft een lange traditie in de bereiding van mousserende wijnen. Meer in het bijzonder valt het grondgebied van de gemeente Artés onder de BOB Cava, aangezien dit type wijnen al sinds het begin van de twintigste eeuw in deze gemeente wordt geproduceerd. Met andere woorden: de wijnmakers in de regio zijn pioniers in de bereiding van mousserende wijn. De rassen macabeo, xarel•lo en parellada worden gebruikt als basis voor de wijn. Voor de kenmerken van deze druiven wordt verwezen naar de paragraaf met de titel "Wijn".

8.4. Likeurwijn

In de regio El Bages worden van oudsher likeurwijnen gemaakt. De bewoners van de regio hebben al vele jaren de gewoonte "rancio"-wijn, mistella en natuurlijke zoete wijn te drinken. De combinatie van traditionele bereidingsmethoden en het gebruik van lokale druivenrassen die worden beïnvloed door de eerder beschreven agroklimatologische kenmerken, verleent deze wijnen hun typische organoleptische eigenschappen.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen met de BOB Pla de Bages moeten worden verpakt in het gebied dat is beschreven in het "Reglamento de la Denominación de Origen Pla de Bages". De Consejo Regulador (beheersorgaan voor de BOB) heeft daartoe besloten overwegende dat, gezien de kleine oppervlakte van het BOB-gebied, elke externe inmenging een negatieve weerslag kan hebben op de kwaliteit van het product, aangezien de Consejo hier geen controle op kan uitoefenen en er afgeweken zou kunnen worden van de geldende normen.

Link naar het productdossier

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