

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2022/C 31/12)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM05

Datum för meddelandet: 20 oktober 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Ökning av gränsvärdena för halten av flyktiga syror i vita viner, roséviner och röda viner

Beskrivning

Stycket om halten av flyktiga syror i viner i kategori 1 har ändrats enligt följande:

”Viner yngre än ett år måste ha en halt av flyktiga syror under 0,70 g/l, uttryckt som ättiksyra, för vita viner och roséviner och under 0,8 g/l för röda viner.

Viner som lagras i över ett år och viner som framställs på fat under samma år, oavsett om det sker genom jäsning och/eller lagring, måste ha en högsta halt av flyktiga syror på 0,9 g/l för vita viner och roséviner och 1,1 g/l för röda viner.” Med andra ord har gränsvärdet höjts från 0,6 till 0,7 g/l för unga vita viner och roséviner och till 0,9 g/l för vita viner och roséviner som lagras på fat. För röda viner lagrade på fat har gränsvärdet höjts från 1 till 1,1 g/l.

Denna ändring rör punkt 2.D.3 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Detta anses utgöra en standardändring eftersom den inte omfattas av de typer av ändringar som anges i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 av den 17 oktober 2018 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation.

Motivering

Motiveringen till denna ändring är införandet av nya system för vinframställning som skiljer sig från de konventionella systemen i och med användning av högre jäsningstemperaturer, naturligt utvalda jästsorser och ny vinframställningsutrustning, vilket ofta resulterar i viner med en högre halt av flyktiga syror.

Samtidigt ökar antalet inhemska druvsorter i området Pla de Bages, och de brukar vara mer känsliga när vinerna framställs.

2. Avskaffande av begränsningar för planteringstäthet

Beskrivning

Stycket ”En högsta planteringstäthet på 4 500 vinstockar per hektar och en minsta planteringstäthet på 2 500 vinstockar per hektar. All annan planteringstäthet måste godkännas.” har tagits bort.

Denna ändring rör punkt 3.1 i produktspecifikationen och punkt 5 a i det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Detta anses utgöra en standardändring eftersom den inte omfattas av de typer av ändringar som anges i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 av den 17 oktober 2018 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, användningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation.

Motivering

Vinodlingsskiftena har mycket olika utformning och struktur på grund av den bergiga terrängen i området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Pla de Bages".

Vissa av vinodlingarna ligger på relativt stora fält som är lätta att bearbeta med maskin, vilket innebär att planterings-tätheten kan överstiga den högsta tätheten på 4 500 vinstockar per hektar.

På samma sätt innebär svåråtkomliga terrasserade skiften mitt i skogsområden att planterings-tätheten också kan vara lägre än den nuvarande lägsta tätheten på 2 500 vinstockar per hektar som fastställs i produktspecifikationen.

Med tanke på att alla dessa olika vinodlingar i området används i framställningen av viner med ursprungsbeteckningen "Pla de Bages" anser vi att en begränsning av planterings-tätheten innebär att denna mångfald av vinodlingar inte kan representeras till fullo.

3. Angivelse av de druvsorter som lämpar sig för framställning av naturligt sött vin

Beskrivning

I det avsnitt där en typ av likörvin – naturligt sött vin – beskrivs har det angetts att sådana viner ska framställas av druvsorterna garnacha, macabeo eller malvasia aromatica/malvasia de sitges.

Ändringen gäller punkt 2.D.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Detta anses utgöra en standardändring eftersom den inte omfattas av de typer av ändringar som anges i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 av den 17 oktober 2018 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, användningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation.

Motivering

Avsnittet med definitionen av naturligt sött vin behövde kompletteras eftersom det var ofullständigt i specifikationen. Förteckningen över druvsorter som kan användas för att framställa sådant vin saknades.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Pla de Bages

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. Vita viner och roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner framställs av de druvsorter som anges i punkt 6. De vita vinerna har en blek färg och friska aromer av blommor och örtekryddor. Eftersom Pyrenéerna har ett betydande inflytande på området ligger de vita vinernas aromer i den friskare delen av skalan vad gäller beskrivningarna för varje druvsort, där syrliga frukter är starkt framträdande. Rosévinerna är kraftfulla och framställs av mogna druvor som ger god struktur och en mjuk känsla. Färgstyrkan varierar från kortare macerationstider till mer intensiva rosa färger.

- Lägsta verkliga alkoholhalt för roséviner som endast framställs av druvsorterna sumoll och ull de llebre är 11,5 volymprocent, och 12,5 volymprocent för övriga druvsorter.
- Viner som lagras i över ett år och viner som framställs på fat under samma år, oavsett om det sker genom jäsning och/eller lagring, måste ha en högsta halt av flyktiga syror på 0,9 g/l.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

11

Lägsta totala syrahalt

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

11,67

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

180

2. Rött vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna måste framställas av godkända druvsorter. De har en mycket intensiv färg. Odlingssäsongen och det svala klimatet gör att druvorna mognar långsamt under hösten, vilket leder till att mycket färg byggs upp i samtliga druvsorter. Det bör dock påpekas att de inhemska druvsorterna överlag har mindre färgpotential och därför ger mindre färgstarka viner. De är välstrukturerade och mycket kraftfulla viner.

- Lägsta verkliga alkoholhalt för viner som endast framställs av sumoll, ull de llebre, picapoll negro och garró/mandó är 11,5 volymprocent.
- Viner som lagras i över ett år och viner som framställs på fat under samma år, oavsett om det sker genom jäsning och/eller lagring, måste ha en högsta halt av flyktiga syror på 1,1 g/l.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

12,5

Lägsta totala syrahalt

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

13,3

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

150

3. *Pärlande vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De pärlande vinerna har i stort sett samma parametrar som de vita vinerna och rosévinerna, med följande särskilda egenskaper:

1. Dessa viner har högre syrahalt eftersom deras alkoholhalt är begränsad. Detta bidrar till en frisk smak som balanseras fint av kolsyran.
2. Vinerna har en mer strukturerad smak och är fylligare på grund av den taktila känsla som kolsyran skapar.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

10,5

Lägsta totala syrahalt

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

13,3

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

200

4. *Mousserande kvalitetsvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseendemässigt liknar färgen på dessa viner beskrivningen i avsnittet om vita viner och roséviner.

De underliggande aromerna av färsk frukt, citrusfrukter och blommor skapas av cuvéen. Lagringen på jäsningsresterna i flaskan ger toner av torkad frukt och bröd.

Dessa viner är mycket fylligare än vinerna som de framställs av. Krämhetsen står i proportion till antalet lagringsmånader och kolsyran är väl integrerad. De fina bubblorna samverkar med syraprofilen hos de viner som framställs i området och har samma friskhet och långa eftersmak som är kännetecknande för andra mousserande viner som framställs i svala regioner.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

10,5

Lägsta totala syrahalt

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

13,3

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

185

5. *Likörviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner kan framställas av övermogna druvor eller druvor med ädelröta.

Viner som framställs av övermogna druvor får toner av torkad frukt, russin, sirap och konfekt. När de framställs av druvor med ädelröta kompletteras dessa aromer av toner av apelsinskal och honung.

Naturligt söta viner som framställs genom att jäsningen avbryts, vanligen till följd av mikrofiltrering och kallförvaring av vinerna, har samma egenskaper som unga viner, men med naturligt förekommande socker.

Mistellaviner, "rancio"-viner och naturligt söta viner produceras.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

15

Lägsta totala syrahalt

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

180

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetod

Traditionella odlingsmetoder måste användas för att uppnå bästa kvalitet. Alla vinframställningsmetoder måste respektera miljön och vinstockarnas fysiologiska balans. Agronomisk sakkunskap måste användas för att erhalla druvor i optimalt skick för vinframställning.

Vinstockarna måste bindas enligt praxis och enligt metoder som är allmänt vedertagna för vinframställning.

De skördade druvorna måste transporteras så snabbt som möjligt och på ett sätt som garanterar att druvornas kvalitet bevaras.

2. Relevanta restriktioner för vinframställning

Druvorna måste skördas med stor försiktighet. De viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen får endast framställas av friska druvor som är tillräckligt mogna för att få fram viner med en naturlig alkoholhalt på minst 9,5 volymprocent för vita viner och 11 volymprocent för röda viner. Pärlande vin eller mousserande kvalitetsvin som framställs av druvorna måste ha en lägsta naturlig alkoholhalt på 9,5 volymprocent.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter

10 000 kg druvor per hektar

2. Gröna druvsorter

70 hektoliter per hektar

3. Blå druvsorter
9 000 kg druvor per hektar

4. Blå druvsorter
63 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Pla de Bages" framställs i följande 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

Navarclés

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. Huvudsakliga druvsorter

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. Beskrivning av samband

8.1. Vin

Distriktets odlings- och klimatförhållanden kännetecknas av temperaturer och nederbördsnivåer som skiljer sig betydligt från de omgivande distrikten. Distriktets genomsnittliga höjd och avstånd från havet samt den sluttning som skapas av låglandet innanför kusten påverkar vissa delar av klimatet som ger vinerna deras syraprofil.

De många skogarna och det stora antalet aromatiska örter som växer i distriktet ger en jordmån som har ett starkt och specifikt inflytande på alla vinprodukter som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Pla de Bages". Vinernas primära aromer genomsyras av doften från dessa örter. Där finns bland annat rosmarin, lavendel och timjan.

8.2. Pärlande vin

Förklaringarna i det föregående avsnittet gäller även pärlande viner.

8.3. Mousserande kvalitetsvin

Bages-distriktet har en lång tradition av framställning av mousserande viner. Kommunen Artés omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Cava", eftersom man har experimenterat med och framställt denna typ av viner där sedan början av 1900-talet. Med andra ord var man här bland de första att framställa mousserande viner. Macabeo, xarel lo och parellada, som är de huvudsakliga druvsorter som används för att framställa mousserande viner, har de egenskaper som beskrivs ovan i avsnittet "Vin".

8.4. Likörvin

Likörviner har framställts i Bages-distriktet sedan urminnes tider. "Rancio"-viner, mistellaviner och naturligt söta viner är vanliga drycker i hemmen i distriktet sedan många år tillbaka. Kombinationen av den traditionella framställningsmetoden och druvsorterna i distriktet, som påverkas av de klimatförhållanden som nämns ovan, ger dessa viner särskilda organoleptiska egenskaper.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Pla de Bages" måste förpackas i det område som anges i reglerna för den skyddade ursprungsbezeichnung. Detta beslut fattades av tillsynsnämnden, eftersom den anser att det område som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung är så litet att eventuellt externt inflytande skulle ha en negativ inverkan på kvaliteten, då nämnden inte skulle ha möjlighet att övervaka området ordentligt och de rådande normerna skulle äventyras.

Länk till produktspecifikationen

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