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 31/12)

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-AM05

Meddelelsesdato: 20. oktober 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Forhøjelse af grænserne for indholdet af flygtige syrer i hvidvin, rosévin og rødvin

Beskrivelse

Afsnittet om indholdet af flygtige syrer i vine henhørende under kategori 1 ændres således:

»Vine, der er under et år gamle, skal have et indhold af flygtige syrer på under 0,70 g/l udtrykt i eddikesyre for hvidvin og rosévin og på under 0,8 g/l for rødvin.

Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet i 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 for hvidvin og rosévin og på 1,1 g/l for rødvin.« Med andre ord er grænsen for hvidvin og rosévin blevet hævet fra 0,6 til 0,7 g/l for unge vine og til 0,9 g/l for vine, der lagres i træfade. For fadlagrede rødvine er grænsen blevet hævet fra 1 til 1,1 g/l.

Denne ændring vedrører afsnit 2 (D-3) i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

Denne ændring anses for at være en standardændring, da den ikke er omfattet af nogen af de typer ændringer, der er anført i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 af 17. oktober 2018 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, begrænsninger i anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelse samt mærkning og præsentation.

Begrundelse

Årsagen til denne ændring er medtagelsen af nye vinfremstillingssystemer, der adskiller sig fra de konventionelle systemer, og hvor der anvendes højere gæringstemperaturer, naturligt udvalgte gærtyper og nyt vinfremstillingsudstyr, hvilket ofte resulterer i vine med et højere indhold af flygtige syrer.

Samtidig er der et stigende antal oprindelige sorter i Pla de Bages-området, som generelt er mere følsomme, når vinene fremstilles.

2. Fjernelse af grænserne for beplantningstæthed

Beskrivelse

Afsnittet »Den maksimale beplantningstæthed på 4 500 vinstokke/ha og en minimumsbeplantningstæthed på 2 500 vinstokke/ha. Enhver anden beplantningstæthed skal godkendes.« udgår.

Denne ændring vedrører afsnit 3.1 i produktspecifikationen og afsnit 5, litra a), i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Denne ændring anses for at være en standardændring, da den ikke er omfattet af nogen af de typer ændringer, der er anført i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 af 17. oktober 2018 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, begrænsninger i anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelse samt mærkning og præsentation.

Begrundelse

Vindyrkningsparcellerne har meget varierende opdelinger og former på grund af det bjergrige terræn i området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages«.

Nogle af vindyrkningsarealerne er beliggende på forholdsvis store marker, som er lette at bearbejde med maskiner, så beplantningstætheden kan overstige maksimummet på 4 500 vinstokke/ha.

På samme måde betyder små, vanskeligt tilgængelige terrasseformede parceller inde midt i skovområder, at beplantningstætheden også kan være lavere end det nuværende minimum på 2 500 vinstokke/ha, der er fastsat i produktspecifikationen.

Eftersom de alle er vinmarker, der dyrkes i området og producerer vine med oprindelsesbetegnelsen »Pla de Bages«, mener vi, at denne mangfoldighed af vinmarker med en begrænsning af beplantningstætheden ikke vil blive repræsenteret fuldt ud.

3. **Angivelse af de sorter, der er egnede til fremstilling af naturlig sød vin**

Beskrivelse

I det afsnit, hvor en type hedvin — naturlig sød vin — er beskrevet, er det angivet, at sådanne vine skal fremstilles af druesorterne Garnacha, Macabeo eller Malvasía Aromatica/Malvasía de Sitges.

Denne ændring vedrører afsnit 2 (D-3) i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Denne ændring anses for at være en standardændring, da den ikke er omfattet af nogen af de typer ændringer, der er anført i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 af 17. oktober 2018 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, begrænsninger i anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelse samt mærkning og præsentation.

Begrundelse

Det var nødvendigt at supplere afsnittet om definitionen af naturlig sød vin, da det var ufuldstændigt i produktspecifikationen. Listen over de druesorter, der kan anvendes til fremstilling af en sådan vin, manglede.

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. *Hvidvin og rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Fremstillet af de sorter, der er anført i afsnit 6. Hvidvinene har en lys farve og friske aromaer af blomster og krydderurter. Da vindyrkningsområdet er stærkt påvirket af Pyrenæerne, ligger hvidvinenes aromaer i den friskere ende blandt dem, der er beskrevet for hver sort, med et stærkt præg af syrlige frugter. Rosévinene er robuste og fremstillet af modne druer, der giver en god struktur og en blød fornemmelse. Farven varierer fra en kortere udblødningstid til mere intense rosévine.

— Det minimale virkelige alkoholindhold er 11,5 % vol. for rosévine, der udelukkende fremstilles af druesorterne Sumoll og Ull de Llebre, og 12,5 % vol. for alle andre sorter.

— Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet i 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 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

11,67

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

180

2. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene skal være fremstillet af de godkendte sorter. De har en meget intens farve. Vækstsæsonen og det kølige klima fremmer langsom modning om efteråret, hvilket giver mulighed for en markant akkumulering af farve i alle sorter. Det skal dog bemærkes, at de oprindelige sorter generelt har mindre farvepotentiale og derfor giver mindre farverige vine. Det er velstrukturerede og meget kraftige vine.

— Det minimale virkelige alkoholindhold for vine, der kun fremstilles af Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro og Garró/Mandó, er 11,5 % vol.

— Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet i 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 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

13,3

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

150

3. *Perlevin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Perlevine har stort set samme parametre som hvidvine og rosévine med følgende særlige kendetegn:

1. Disse vine har et højere syreindhold, fordi deres alkoholindhold er begrænset. Dette bidrager til fornemmelsen af friskhed, som afvejes fint af tilstedeværelsen af kuldioxid.
2. Disse vine har en mere struktureret smag og er mere fyldige i munden på grund af den taktile fornemmelse. som den kuldioxid, de indeholder, giver.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

10,5

Minimalt totalt syreindhold:

4,5 g/l 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

Visuelt ligner farverne på disse vine dem, der er beskrevet i afsnittet om hvidvine og rosévine.

De underliggende aromaer af frisk frugt, citrusfrugter og blomster går igen fra cuvéerne. Lagring på bærme, der udvikles i flasken, tilføjer noter af tørret frugt og brød.

Disse vine er langt mere fyldige i munden end de vine, de er fremstillet af. Deres cremede smag står i forhold til antallet af måneder, hvor de har lagret, og kuldioxiden er velintegreret. De fine bobler skaber synergier med den syrlige kerne i vinene fra området, hvilket giver den friskhed og lange eftersmag, der kendetegner mousserende vine fremstillet i kølige områder.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

10,5

Minimalt totalt syreindhold:

4,5 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

13,3

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

185

5. *Hedvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine kan fremstilles af overmodne druer eller druer, der er angrebet af ædelråddenskab.

Vine fremstillet af overmodne druer får noter af tørret frugt, rosiner, sirup og sukkervarer. Når de er fremstillet af druer, der er angrebet af ædelråddenskab, får de endvidere noter af appelsinskal og honning.

Naturlige søde vine, der er fremstillet ved at standse gæringen, normalt ved mikrofiltrering og ved at opbevare vinene ved lave temperaturer, har de samme egenskaber som unge vine, men med naturligt forekommende sukker.

Der fremstilles mistella, ranciovine og naturlig sød vin.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

15

Minimalt totalt syreindhold:

4,5 g/l 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 vinfremstillingsmetoder 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 vinfremstillingsmetoder.

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

2. Relevante 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. *Maksimale udbytter*

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 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. **Primære druesorter**

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. Distriktets gennemsnitshøjde over og afstand til havet og klinterne ved kysten skaber visse aspekter af dets klima, som er årsag til den syrlige kerne i dets vine.

De mange skove og det store antal krydderurter, der vokser overalt i distriktet, giver det et karakteristisk »terroir«, der 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. Rosmarin, lavendel, timian osv. er fremherskende.

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. Macabeo, Xarel·lo og Parellada, som er de vigtigste sorter, der anvendes til fremstilling af mousserende vine, har de egenskaber, der er beskrevet ovenfor i afsnittet om vin.

8.4. *Hedvin*

Der er fremstillet hedvin i Bagesområdet siden tidernes morgen. Ranciovine, mistella 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 have en negativ indvirkning på kvaliteten. Dette ville således være uden for organets kontrol og kunne underminere de gældende standarder.

Link til 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