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 304/08)

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-AM06

Datum der Mitteilung: 21.6.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Verringerung des Alkoholgehalts bestimmter Roséweine

BESCHREIBUNG:

Der erforderliche Mindestalkoholgehalt für Roséweine, die mit den Sorten Mandó und Picapoll Negro erzeugt werden, wird von 12,5 % vol auf 11,5 % vol gesenkt.

Es wird eingeführt, dass der beim Verschnitt von Sorten für Roséwein anwendbare Alkoholgehalt sich nach den Anteilen dieser Sorten richtet.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Bei den Sorten Picapoll Negro und Mandó handelt es sich um wiedergewonnene Sorten des Gebiets der Ursprungsbezeichnung Pla de Bages, die 2014 bzw. 2016 in die Produktspezifikation aufgenommen wurden.

Die Eigenschaften ihrer Trauben führen dazu, dass es – wie auch bei anderen Sorten von *vitis vinifera* – schwierig ist, einen höheren Alkoholgehalt zu erreichen. Aus diesen Gründen ist es angezeigt, den Mindestalkoholgehalt der Roséweine, die mit den Sorten Mandó und Picapoll Negro erzeugt wurden, von 12,5 % vol auf 11,5 % vol zu senken.

2. Änderung der organoleptischen Beschreibung

BESCHREIBUNG:

Ein Teil des Textes zur Beschreibung der Weine wird verschoben und durch eine Tabelle der organoleptischen Eigenschaften ersetzt.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Diese Änderung wird aufgrund des technischen Charakters der Produktspezifikation und der Notwendigkeit, sie so eindeutig und objektiv wie möglich lesen und interpretieren zu können, vorgenommen.

3. **Neuordnung der Sorten**

BESCHREIBUNG:

Änderung der Einordnung der zugelassenen und empfohlenen Sorten. Die Sorten bleiben unverändert, nur die Sorten Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon gelten nicht mehr als empfohlen, sondern als zugelassen. Die Sorte Mandó/Garró hingegen gilt nicht mehr als zugelassen, sondern als empfohlen.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Mit den vorgeschlagenen Änderungen soll die Liste der Sorten neu sortiert werden, um diejenigen Sorten, die lokal und besser an das Gebiet angepasst sind, gemäß dem Ansatz der Ursprungsbezeichnung, als empfohlene Sorten aufzuführen.

4. **Redaktionelle Verbesserung der Ausführungen zum Zusammenhang**

BESCHREIBUNG:

Die Ausführungen der Kategorie „Wein“ werden besser ausformuliert.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8.1 des Einzigen Dokuments.

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Standardänderung, da sie keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten entspricht.

BEGRÜNDUNG:

Diese Änderung wird aufgrund des technischen Charakters der Produktspezifikation und der Notwendigkeit, sie so eindeutig und objektiv wie möglich lesen und interpretieren zu können, vorgenommen.

Daher werden die besonderen Merkmale des Erzeugnisses im Absatz Zusammenhänge neu ausformuliert.

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

WEIß: Blass- bis dunkelgelbe Farbe (goldgelb). Klares Aussehen ohne Trübungen. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holzaromen enthalten sein. In der Regel sind sie leicht.

ROSÉ: Rote Farbe von blassrosa und/oder zwiebelschalenfarben bis kirschrot. Klares Aussehen ohne Trübungen. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holzaromen enthalten sein. In der Regel sind sie leicht.

* Der minimale vorhandene Alkoholgehalt beträgt 11,5 % vol für Roséweine, die ausschließlich aus Sumoll, Ull de Llebre, Garró/Mandó und Picapoll Negro hergestellt wurden, und 12,5 % vol für die übrigen Weine. Bei Verschnittweinen aus unterschiedlichen Sorten mit unterschiedlichem Mindestalkoholgehalt ist der Mindestalkoholgehalt des Verschnitts direkt proportional zum Mindestalkoholgehalt aller Sorten und zu ihrem Anteil.

* 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 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

2. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Rote Farbe mit verschiedenen Farbtönen von violett bis ockerfarben, je nach Verarbeitung und Reifung. Klares Aussehen ohne Trübungen. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holzaromen enthalten sein. Unterschiedlich, je nach Verarbeitung/Reifung. Leicht und frisch bis strukturiert und konzentriert.

* 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 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

3. *Perlwein*

KURZBESCHREIBUNG

Wie oben beschrieben, entsprechend der Farbe. Mit Perlage. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können Reifungsaromen enthalten sein. Aufgrund der enthaltenen Kohlensäure, die auch die Wahrnehmung von Struktur und Vollmundigkeit am Gaumen verstärkt, sind die Weine frisch.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

4. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Wie oben beschrieben, entsprechend der Farbe. Mit Perlage. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können Reifungsaromen enthalten sein. Aufgrund der enthaltenen Kohlensäure, die auch die Wahrnehmung von Struktur und Vollmundigkeit am Gaumen verstärkt, sind die Weine frisch.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

5. *Likörwein*

KURZBESCHREIBUNG

Gelb, bernsteinfarben, golden, rot, bräunlich. Mit Aromen von frischen Früchten oder reifen Früchten je nach Verarbeitung/Reifung. Ölig und anhaltend.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	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 Verfahren 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. **Keltertraubensorte(n)**

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. Außerdem ist die mittlere Höhe des Gebiets ein Faktor, der den Weinen der g. U. Pla de Bages zugutekommt. Die Entfernung vom Meer und die küstennahe Barriere sorgen in dem Gebiet unserer g. U. für ein Klima zwischen Mittelmeer- und Binnenklima.

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 (insbesondere Weine, die mit der Sorte Picapoll erzeugt wurden). Zugleich ermöglicht dieses Klima die Erzeugung leichter Weine, die sich durch eine gute saure Note auszeichnen. Die Vollmundigkeit wird mit Weinbereitungsverfahren wie dem Trubausbau oder der Fassreifung herausgearbeitet.

Der große Waldbestand in dem Gebiet, der den Großteil der Weinberge umgibt, und die überall in der Region Bages reichlich vorkommenden aromatischen Kräuter bilden ein besonderes Terroir, dessen Einfluss 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, z. B. Rosmarin, Lavendel, Thymian usw., geprägt.

Das kalte Klima begünstigt die langsame Reifung im Herbst, was bei allen Rebsorten zu einer hohen Farbkonzentration führt. Dennoch ist anzumerken, dass die lokalen Sorten wie Mandó, Sumoll und Picapoll Negro definitionsgemäß weniger Farbpotenzial aufweisen können.

Die Eigenschaften des Aromaprofils sind auf ein Gebiet zurückzuführen, in dem die typischen Eigenschaften der Rebsorten sehr geschätzt werden. Da es sich im Vergleich zum Rest des Landes um ein Gebiet später Reife handelt, bleiben die Primäraromen meist erhalten. Bei einigen Rotweinen und aufgrund der starken Präsenz von Wäldern, die die Weinberge der Region umgeben, sind balsamische Noten festzustellen, die den frischen Charakter verstärken.

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.

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

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-Crtl-canvis-v-gener2022.pdf