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 304/08)

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

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING WAARBIJ HET ENIG DOCUMENT WORDT GEWIJZIGD

"Pla de Bages"

PDO-ES-A1557-AM06

Datum van mededeling: 21 juni 2022

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Verlaging van het alcoholgehalte van bepaalde roséwijnen

Beschrijving

Het minimaal vereiste alcoholgehalte voor roséwijnen die uit de druivenrassen mandó en picapoll negre zijn bereid, wordt verlaagd van 12,5 % vol naar 11,5 % vol.

Indien rassen worden versneden voor een rosé, wordt het toepasselijke gehalte bepaald door de verhouding van die rassen.

Bijgevolg worden punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document 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.

Redenen

De picapoll negre en de mandó zijn druivenrassen die in het gebied van de oorsprongsbenaming "Pla de Bages" hun tweede adem hebben gekregen. Deze rassen zijn respectievelijk sinds 2014 en 2016 in het productdossier opgenomen.

Door de kenmerken van de druiven is het moeilijk om een hoog alcoholgehalte te verkrijgen, wat bij gebruik van andere rassen van vitis vinifera geen problemen oplevert. Daarom moet het minimale alcoholgehalte van roséwijnen, geproduceerd met de druivenrasen mandó en picapoll negre worden verlaagd van 12,5° naar 11,5° Alc.

2. Wijziging van de organoleptische beschrijving

Beschrijving

Een deel van de tekst waarin de wijnen worden beschreven, wordt vervangen en verplaatst naar een tabel met organoleptische kenmerken.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Bijgevolg worden punt 2.1 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Het betreft een standaardwijziging, aangezien zij niet onder een van de in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 genoemde soorten valt.

Redenen

De reden voor deze wijziging is de technische oriëntatie van het productdossier en de noodzaak om het duidelijk leesbaar en objectief interpreteerbaar te maken.

3. **Nieuwe indeling van de druivenrassen**

Beschrijving

Wijziging in de verspreiding van toegestane en aanbevolen druivenrassen. De druivenrassen blijven ongewijzigd, maar chardonnay, merlot en cabernet sauvignon worden niet langer beschouwd als aanbevolen maar toegestaan. Het druivenras mandó/garró wordt niet langer als toegestaan maar als aanbevolen beschouwd.

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, aangezien zij niet onder een van de in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 genoemde soorten valt.

Redenen

De voorgestelde wijzigingen zijn bedoeld om de druivenrassen zodanig te organiseren dat de aanbevolen rassen worden weergegeven volgens de strategische lijnen van de oorsprongsbenaming voor de rassen die als lokaal en meest geschikt voor het gebied worden beschouwd.

4. **Betere formulering van het verband**

Beschrijving

De formulering van de categorie “wijn” wordt verbeterd.

Bijgevolg worden punt 7 van het productdossier en punt 8.1 van het enig document gewijzigd.

Het betreft een standaardwijziging, aangezien zij niet onder een van de in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening 2019/33 genoemde soorten valt, aangezien het slechts een verbetering van de formulering van het verband is, en geen wijziging van het verband.

Redenen

De reden voor deze wijziging is de technische oriëntatie van het productdossier en de noodzaak om het duidelijk leesbaar en objectief interpreteerbaar te maken.

Om al deze redenen worden de unieke kenmerken van het product herschreven in de rubriek “Verband”.

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

WIT: Bleek- tot donkergeel (goud) van kleur. Helder uiterlijk zonder troebelheid. Aanwezigheid van fruitige aroma's. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen aroma's van hout bevatten, afhankelijk van de rijping. Het zijn vaak lichte wijnen.

ROSÉ: Bleekroze of uienschilroze tot kersenrood van kleur. Helder uiterlijk zonder troebelheid. Aanwezigheid van fruitige aroma's. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen aroma's van hout bevatten, afhankelijk van de rijping. Het zijn vaak lichte wijnen.

* Het minimaal effectief alcoholgehalte voor roséwijnen die uitsluitend uit de rassen sumoll, ull de llebre, garró/mandó en picapoll negre zijn bereid, is 11,5 % vol. Voor de overige wijnen is dit percentage 12,5 % vol. In het geval van coupage van verschillende rassen met twee verschillende minimale gehalten, moet het minimale gehalte rechtstreeks evenredig zijn aan het minimale gehalte van elk van de rassen en het percentage daarvan.

* 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 analytische 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

Rood van kleur met verschillende tinten violet tot oker afhankelijk van productie en rijping. Helder uiterlijk zonder troebelheid. Fruitige aroma's. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen aroma's van hout bevatten, afhankelijk van de rijping. Variabel naargelang productie/veroudering. Van licht en fris tot meer gestructureerd en geconcentreerd.

* 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 analytische 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

In overeenstemming met de beschrijving hierboven, afhankelijk van de kleur in kwestie. Aanwezigheid van bubbels. Aanwezigheid van fruitige aroma's. In sommige gevallen kunnen deze wijnen rijpingsaroma's bevatten. Het zijn frisse wijnen als gevolg van de aanwezige kooldioxide, wat op zijn beurt de sensatie van structuur en body in de mond vergroot.

Algemene analytische 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

In overeenstemming met de beschrijving hierboven, afhankelijk van de kleur in kwestie. Aanwezigheid van bubbels. Aanwezigheid van fruitige aroma's. In sommige gevallen kunnen deze wijnen rijpingsaroma's bevatten. Het zijn frisse wijnen als gevolg van de aanwezige kooldioxide, wat op zijn beurt de sensatie van structuur en body in de mond vergroot.

Algemene analytische 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

Geel, amber, goud, rood, bruin geroosterd van kleur. Aanwezigheid van aroma's van vers fruit of rijp fruit, afhankelijk van de productie/rijping. Zalvend en met een lange afdronk.

Algemene analytische 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 wijnteelt 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. **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. Anderzijds is de gemiddelde hoogte van de regio een voordeel voor wijnen met BOB "Pla de Bages". De afstand tot de zee en het Catalaans kustgebergte creëren een klimaat halverwege tussen het mediterrane klimaat en het landelijk continentaal klimaat.

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 name de wijnen die zijn bereid met het ras picapoll. Dankzij dit klimaat kunnen ook lichte wijnen worden verkregen die worden gekenmerkt door een goede zure kern. Het volume in de mond wordt vergroot door middel van rijping op de moer of rijping in het vat.

De grote bossen in de regio rond de wijngaarden en de aromatische kruiden die overal weelderig groeien, zorgen voor een grond met een heel eigen samenstelling, die alle wijnproducten met 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.

Het koude klimaat in de herfst is bevorderlijk voor een langzame rijping, die zorgt voor een concentratie van kleur in alle rassen. Er moet echter worden gewezen op de aanwezigheid van inheemse rassen zoals mandó, sumoll en picapoll negre, die in de regel minder kleurpotentieel hebben.

De aromatische component dankt zijn eigenschap aan een gebied dat de typische kenmerken van de meeste rassen respecteert. Aangezien het een laat rijpingsgebied is in verhouding tot het gemiddelde, behouden zij doorgaans de primaire aroma's. In sommige rode wijnen worden door de sterke aanwezigheid van bossen rondom de wijngaarden in de regio balsemieke toetsen aangetroffen die een frisse sensatie versterken.

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.

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

Type 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

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