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 304/08)

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

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING SOM ÄNDRAR DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM06

Datum för meddelandet: 21.6.2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. MINSKNING AV GRÄNSEN FÖR ALKOHOLHALTEN FÖR VISSA ROSÉVINER

Beskrivning:

Den lägsta alkoholhalt som krävs för roséviner som framställs av druvsorterna mandó och picapoll negro minskas från 12,5 volymprocent till 11,5 volymprocent.

Det har lagts till att den tillämpliga alkoholhalten ska bero på andelen av varje sort om olika druvsorter blandas till ett rosévin.

Denna ändring påverkar punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

Picapoll negro och mandó är druvsorter som sedan 2014 respektive 2016 har återupplivats i det område där viner med ursprungsbeteckningen ”Pla de Bages” framställs och ingår i produktspecifikationen.

Kännetecknen för dessa druvor, såsom i fallet med vissa andra *Vitis vinifera*-sorter, är att det är svårt att uppnå en hög alkoholhalt. Det har ansetts vara lämpligt att minska den lägsta alkoholhalten för roséviner som framställs av druvorna mandó och picapoll negro från 12,5 volymprocent till 11,5 volymprocent.

2. ÄNDRING AV DEN ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGEN

Beskrivning:

En del av texten som beskriver vinerna har flyttats och ersatts av en tabell som beskriver de organoleptiska egenskaperna.

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

Denna ändring påverkar punkt 2,1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

Skälet till denna ändring är att produktspecifikationen har blivit mer teknisk och det är viktigt att se till att den är så tydlig och objektiv som möjligt för att stödja läsning och tolkning.

3. **OMKLASSIFICERING AV DRUVSORTER**

Beskrivning:

Ändring av distributionen av godkända och rekommenderade druvsorter. Druvsorterna förblir desamma, skillnaden är att chardonnay, merlot och cabernet sauvignon har ändrats från ”rekommenderade” till ”godkända”. Druvsorten mandó/garró har dock ändrats från ”godkänd” till ”rekommenderad”.

Ändring av punkt 6 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

Avsikten med de ändringar som föreslås är att organisera förteckningen över druvsorter för att visa att de som betraktas som lokala och bättre anpassade till området är ”rekommenderade” druvsorter i enlighet med det strategiska förhållningssätt som tillämpas genom den skyddade ursprungsbeteckningen.

4. **FÖRBÄTTRING AV ORDALYDELSEN FÖR SAMBANDET**

Beskrivning:

Formuleringen i kategorin ”vin” har förbättrats.

Denna ändring påverkar punkt 7 i produktspecifikationen och punkt 8,1 i det sammanfattande dokumentet.

Eftersom den endast innebär en förbättring och inte en ändring av ordalydelsen för sambandet rör det sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

Skälet till denna ändring är att produktspecifikationen har blivit mer teknisk och det är viktigt att se till att den är så tydlig och objektiv som möjligt för att stödja läsning och tolkning.

Mot bakgrund av vad som anges ovan har produktens utpräglade egenskaper omarbetats i avsnittet om samband.

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

VITT VIN: Blekgul till mörkgul (gyllene) färg. Klart utseende utan grumlighet. Förekomst av fruktiga aromer. I vissa fall kan det finnas aromer av ek från lagringen. Dessa är vanligtvis lätta.

ROSÉVIN: Röd färg som varierar mellan blekrosa och/eller lökskal till körsbärsröd. Klart utseende utan grumlighet. Förekomst av fruktiga aromer. I vissa fall kan det finnas aromer av ek från lagringen. Dessa är vanligtvis lätta.

* Den lägsta alkoholhalten för roséviner som framställs av endast sumoll, ull de llebre, garró/mandó och picapoll negro är 11,5 volymprocent och 12,5 volymprocent för övriga. För viner som innehåller blandningar av druvsorter med olika lägsta alkoholhalt ska blandningens minimivärde stå i direkt proportion till den lägsta alkoholhalten för var och en av druvsorterna och andelen av var och en av dem i blandningen.

* 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)	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

Röd i färgen med varierande nyanser från violett till ockrafärgat beroende på framställnings- och lagringsprocesserna. Klart utseende utan grumlighet. Förekomst av fruktiga aromer. I vissa fall kan det finnas aromer av ek från lagringen. Varierar beroende på framställnings- och lagringsprocesserna. Från lätt och frisk till mer strukturerad och koncentrerad.

* 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 0,9 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

Enligt beskrivningen ovan, i enlighet med den färg som hör till vintypen. Förekomst av bubblor. Förekomst av fruktiga aromer. I vissa fall kan det finnas aromer från lagringen. Friska viner på grund av förekomsten av koldioxid, som också ökar känslan av struktur och fyllighet.

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

Enligt beskrivningen ovan, i enlighet med den färg som hör till vintypen. Förekomst av bubblor. Förekomst av fruktiga aromer. I vissa fall kan det finnas aromer från lagringen. Friska viner på grund av förekomsten av koldioxid, som också ökar känslan av struktur och fyllighet.

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. *Likörvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Gul, orangegul, gyllene, röd, rostad. Förekomst av aromer av färsk frukt eller mogen frukt beroende på framställnings-/lagringsprocesserna. Fyllig och långvarig.

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. Odlingsmetoder

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

Vinstockarna ska bindas upp enligt praxis och enligt metoder som är allmänt vedertagna för vinodling.

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

2. Begränsning avseende vinframställning

Druvorna ska 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 ska 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

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. **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. Den genomsnittliga höjden över havet i distriktet är också en fördel för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pla de Bages”. Avståndet från havet och barriären innanför kusten innebär att klimatet för vår skyddade ursprungsbeteckning är halvvägs mellan Medelhavet och det kontinentala inlandet.

På grund av den stora påverkan från Pyrenéerna tenderar aromerna i de vita vinerna (särskilt de som framställs av druvsorten picapoll) att ligga i den friskare delen av skalan vad gäller beskrivningarna för varje druvsort. Klimatet gynnar även framställningen av lätta viner som kännetecknas av en god syraprofil. Vinframställningsmetoder såsom lagring på jäsningsrester eller på fat gör vinerna fylligare.

De många skogarna i distriktet, som omger större delen av vinrankorna, och det stora antalet aromatiska örter som växer i Bages-distriktet ger en mycket distinkt jordmån som har ett starkt och specifikt inflytande på alla vinprodukter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pla de Bages”. Vinernas primära aromer genomsyras av doften från dessa örter. Några exempel är rosmarin, lavendel och timjan.

Det kalla klimatet bidrar till långsam mognad på hösten, vilket ger en god uppbyggnad av färg hos alla druvsorter. Förekomsten av inhemska druvsorter såsom mandó, sumoll och picapoll negro bör betonas eftersom de i sig har mindre färgpotential.

Den aromatiska profilen är särpräglad eftersom man i området respekterar de typiska egenskaperna hos de flesta druvsorterna. Eftersom det är ett område där druvorna mognar senare än genomsnittet för regionen tenderar de primära aromerna att bevaras. På grund av den stora förekomsten av skogar runt vingårdarna i regionen har vissa röda viner balsamiska toner som ger en friskare känsla.

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 ursprungsbeteckningen ”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.

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 ursprungsbeteckningen ”Pla de Bages” måste förpackas i det område som anges i reglerna för den skyddade ursprungsbeteckningen. Detta beslut fattades av tillsynsnämnden, eftersom den anser att det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen 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

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