C/2024/7385

6.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7385)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Pla de Bages«

PDO-ES-A1557-AM07

Meddelelsesdato: 13.9.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. ÆNDRINGER I BESKRIVELSEN AF HVIDVINENE

Beskrivelse:

— Det maksimale virkelige alkoholindhold i hvidvin udgår, og det totale minimumsalkoholindhold indsættes.

— Der indsættes en ny type hvidvin kaldet »Brisado« (orangevin).

Denne ændring vedrører punkt 2.A i produktspecifikationen. Det første punkt berører ikke enhedsdokumentet, mens tilføjelsen af vintypen »Brisa« ændrer enhedsdokumentets punkt 4.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Det maksimale virkelige alkoholindhold udgår, fordi der allerede findes lovgivning på et højere niveau, der garanterer maksimumsgrænserne, og produktspecifikationen forenkles og gøres lettere at forstå. Det totale indhold indsættes for bedre at karakterisere produktet.

Typen »Brisado« (orangevin) indsættes, fordi dens fremstillingsmetode er knyttet til regionens historie og giver hvidvine med tilstrækkeligt differentierede specifikationer med hensyn til forarbejdning og organoleptiske egenskaber.

2. ÆNDRINGER I BESKRIVELSEN AF ROSÉVINENE

Beskrivelse:

— Det virkelige alkoholindhold i visse rosévine nedsættes fra 12,5 % vol. til 11,5 % vol., hvorved grænseværdien for alle rosévine harmoniseres.

— Det minimale totale alkoholindhold indsættes.

— Afsnittet om alkoholindholdet efter sammenstikning udgår.

Denne ændring berører punkt 2.A i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

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

Begrundelse:

Alkoholindholdet i rosévin nedsættes, da historiske sorter med et lavere alkoholindhold for nylig er blevet tilføjet produktspecifikationen. Samtidig er det nødvendigt at sikre balancen mellem syrlighed og friskhed, der følger af fremrykningen af høstdatoen. Henvisningen til det minimale totale alkoholindhold beskriver produktet bedre. Henvisningen til sammenstikning udgår, da den er unødvendig.

3. ÆNDRINGER I BESKRIVELSEN AF RØDVINENE

Beskrivelse:

— Det minimale totale alkoholindhold indsættes.

— Der indsættes et afsnit om det virkelige alkoholindhold for sammenstukne vine.

Denne ændring vedrører punkt 2.A i produktspecifikationen. Spørgsmålet om sammenstikning berører ikke enhedsdokumentet, mens de øvrige aspekter ændrer punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Henvisningen til det minimale totale alkoholindhold beskriver produktet bedre.

Da sammenstikning af vine fremstillet af sorter med et lavere alkoholindhold bliver mere og mere udbredt, har disse sammenstikninger også et lavere alkoholindhold.

4. ANDRE ÆNDRINGER I KATEGORI 1-VINE (HVIDVINE, ROSÉVINE OG RØDVINE)

Beskrivelse:

— En ny vintype kaldet »Fermentado en Rapa« (gæret med stilken) indsættes i kategori 1.

— En ny vintype kaldet »Naturalmente Dulce« (naturligt sød) indsættes i kategori 1.

— Grænseværdierne for indholdet af flygtige syrer, totalt syreindhold og svovldioxidindhold er blevet flyttet fra slutningen af punkt 2 til slutningen af punkt 2.A.

Denne ændring berører punkt 2.A i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Disse vine fremstilles ved hjælp af produktionsmetoder, der er knyttet til regionens historie, og som gør det muligt at fremstille hvid-, rosé- og rødvine med tilstrækkeligt differentierede produktionsspecifikationer og organoleptiske egenskaber.

Flytningen af de analytiske grænser forbedrer produktspecifikationens ordlyd og klarhed.

5. ÆNDRINGER I BESKRIVELSEN AF PERLEVINE

Beskrivelse:

— Det minimale virkelige alkoholindhold ændres fra 10 til 10,5 % vol.

— Tørstof, aske og pH udgår.

— Indholdet af flygtige syrer ændres fra 0,8 g/l til 0,6 g/l.

Denne ændring vedrører punkt 2.B i produktspecifikationen. Enhedsdokumentet berøres ikke, dog berører ændringen i indholdet af flygtige syrer punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Grænsen for det virkelige alkoholindhold bringes på linje med den grænse, der er gældende for mousserende kvalitetsvin. De øvrige deskriptorer udgår for at gøre det lettere at forstå produktspecifikationen, og værdierne tilpasses værdierne for de andre vintyper. Nedsættelsen af grænsen for flygtige syrer er en kvalitetsfaktor.

6. ÆNDRINGER I BESKRIVELSEN AF MOUSSERENDE KVALITETSVINE

Beskrivelse:

— De anbefalede druesorter er typiske sorter i regionen.

— Grænseværdien for det totale alkoholindhold indsættes.

— Perioden mellem aftapning og degorgering øges fra 12 til 15 måneder for den traditionelle metode.

— Grænseværdierne for tørstof, aske og pH udgår.

— Den gamle produktionsmetode indsættes, med en periode på ni måneder mellem aftapning og degorgering.

Afsnit 2.C i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er at bekræfte anvendelsen af de anbefalede druesorter.

Grænsen for det totale alkoholindhold indsættes for bedre at karakterisere produktet. Andre deskriptorer udgår for at gøre produktspecifikationen lettere at forstå, og værdierne tilpasses værdierne for de øvrige vintyper.

Med den traditionelle metode resulterer længere lagring i en bedre kvalitetsfaktor, en forbedring af kvaliteten som følge af den forbedrede organoleptiske opfattelse, mens den kortere lagring i forbindelse med den gamle metode gør det muligt at bevare vinens bløde, friske og unge profil med et mere udtalt syreindhold. Denne produktionsmetode, der er knyttet til regionens historie med tilstrækkeligt differentierede specifikationer med hensyn til fremstilling og organoleptiske egenskaber, er nu blevet genoptaget.

7. ÆNDRINGER I BESKRIVELSEN AF HEDVINE

Beskrivelse:

— Rancio-vine kan lagres i mindst et år i beholdere fremstillet af alle typer træ og ikke kun egetræ.

— Grænsen for det totale alkoholindhold indsættes for rancio, mistella og hedvine.

Afsnit 2.D i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

De typer træ, der er tilladt til lagring af rancio-vine, er blevet suppleret for at gøre det muligt at anvende træ, der traditionelt anvendes til denne type vin, f.eks. kastanje og kirsebær.

Grænsen for det totale alkoholindhold indsættes for bedre at karakterisere produktet.

8. BESKRIVELSEN AF SUKKERINDHOLDET SUPPLERES

Beskrivelse:

Beskrivelsen af de forskellige produkttypers sukkerindhold indsættes for alle kategorier med undtagelse af mousserende kvalitetsvine, som allerede indgik i produktspecifikationen.

Afsnit 2 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Dette forbedrer karakteriseringen af produkterne.

9. DEN ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSE FORBEDRES

Beskrivelse:

— For hvid-, rød- og rosévine udgår ordene »klar, uden urenheder«.

— Udviklings- og lagringsaromaer ved fremstilling af vine, der ikke lagres på træ, indsættes.

— De organoleptiske beskrivelser af vintyperne »brisado« (orangevin) og »fermentado con rapa« (gæret med stilken) indsættes.

Denne ændring berører punkt 2.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Urenheder er tilladt, såfremt det er angivet på etiketten. Beskrivelserne forbedres, og de betegnelser, der er nødvendige for de nye vintyper, indsættes.

10. ÆNDRINGER I MÆRKNINGEN »UNG VIN«

Beskrivelse:

Der indsættes en henvisning til den regionale lovgivning, hvori »ung vin« defineres.

Afsnit 2.2 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

En henvisning til en retsakt vedrørende mærkningen indsættes.

11. FORMULERINGEN AF PUNKTET OM SPECIFIK PRAKSIS FORBEDRES

Beskrivelse:

Afsnittet om høst omformuleres for at præcisere, at grænserne for det naturlige alkoholindhold bør henvise til druesorter frem for vine.

I afsnittet om produktionsmetoder udgår følgende punktum: »De traditionelle metoder, der anvender moderne teknologi til at forbedre vinenes kvalitet, skal anvendes til fremstilling af most.«

Det første punkt ændrer punkt 3.2 og 5.1 i enhedsdokumentet; det andet punkt ændrer punkt 3.3 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Den første ændring korrigerer den fejl, der består i, at der henvises til vin, når der er tale om druer. Den anden ændring er en forenkling, fordi sætningen henviser til forklaringer, der allerede er medtaget i teksten.

12. ÆNDRINGER I DRUESORTER

Beskrivelse:

Druesorten Picapoll negro ændres fra »godkendt« til »anbefalet«, og druesorten Ull de Llebre ændres fra »anbefalet« til »godkendt«. De er også klassificeret i henhold til det eksisterende område for BOB'en.

Afsnit 6 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

De anbefalede sorter henviser til de historiske sorter, der er knyttet til området, og resten betragtes som godkendte sorter. På grundlag af dette kriterium omklassificeres druesorterne.

Den rækkefølge, hvori de er nævnt, er et udtryk for, hvor stor en del af arealet, der er beplantet med dem.

13. FORBEDRINGER AF MÆRKNINGSBESTEMMELSERNE

Beskrivelse:

— Maksimums- og minimumshøjden for teksten »Pla de Bages« ændres fra 4 til 3 mm.

— Kvalitetsmærket og klassificeringen efter de godkendte størrelser og modeller for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages« indsættes, og henvisningen til logoet udgår.

— Forpligtelsen til at angive medlemsstatens navn efter navnet på den kommune, hvori aftapningsvirksomheden er beliggende, indsættes.

— Angivelserne »Brisado«, »Orange wine«, »Fermentado con rapa« og »No filtrado« indsættes.

Afsnit 8.3 i produktspecifikationen og afsnit 9 i enhedsdokumentet ændres.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen af BOB-betegnelsens størrelse sikrer et minimum af synlighed. Der foretages ændringer af kvalitetsmærket, og forpligtelsen til at angive oprindelseslandet, som allerede er medtaget i reglerne, præciseres. Endelig er der indsat henvisninger til de nye vintyper, der er indført.

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

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

HVID: Lysegul til mørkegul (gylden) farve. Tilstedeværelse af frugtagtig duft. I nogle tilfælde kan der være en duft af træ og/eller lagring i tilknytning til modningsprocessen. De er normalt lette.

BRISADO: Farve med nuancer, der kan gå fra gul til orange. Frugtagtige og/eller blomsteragtige duftnoter med strejf af planter og/eller urter. I nogle tilfælde kan der være en duft af træ og/eller lagring i tilknytning til modningsprocessen. De kan have let bitre og/eller tanninholdige noter.

FERMENTADO EN RAPA: Frugtagtige og/eller blomsteragtige duftnoter med strejf af planter og/eller urter. I nogle tilfælde kan der være en duft af træ og/eller lagring i tilknytning til modningsprocessen. De kan have let bitre og/eller tanninholdige noter.

* Hedvinene har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13 % vol.

* Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet på 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 (15 meq).

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 11,67

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 180

2. *Rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rød farve, der spænder fra blegrosa og/eller farve som løgskaller til kirsebærrød. Tilstedeværelse af frugtagtig duft. I nogle tilfælde kan der være en duft af træ og/eller lagring i tilknytning til modningsprocessen. De er normalt lette.

FERMENTADO EN RAPA: Frugtagtige og/eller blomsteragtige duftnoter med strejf af planter og/eller urter. I nogle tilfælde kan der være en duft af træ og/eller lagring i tilknytning til modningsprocessen. De kan have let bitre og/eller tanninholdige noter.

* Hedvinene har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13 % vol.

* Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet på 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 (15 meq).

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 11,67

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 180

3. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rød farve med varierende nuancer fra violet til okker afhængigt af fremstillings- og lagringsprocesserne. Tilstedeværelse af frugtagtig duft. I nogle tilfælde kan der være en duft af træ og/eller lagring i tilknytning til modningsprocessen. Varierer afhængigt af fremstillings- og lagringsprocesserne. Fra let og frisk til mere struktureret og koncentreret.

FERMENTADO EN RAPA: Frugtagtige og/eller blomsteragtige duftnoter med strejf af planter og/eller urter. I nogle tilfælde kan der være en duft af træ og/eller lagring i tilknytning til modningsprocessen. De kan have let bitre og/eller tanninholdige noter.

* Det minimale virkelige alkoholindhold for rødvine, der udelukkende er fremstillet af Sumoll-, Ull de Llebre-, Picapoll Negro- og Garró/Mandó-druer, er 11,5 % vol.

* Hedvinene har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13 % vol.

* Vine, der er lagret i mere end et år, og vine, der er fremstillet på 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 (18,33 meq).

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 150

4. *Perlevin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Som beskrevet ovenfor afhængigt af den relevante farve. Tilstedeværelse af bobler. Tilstedeværelse af frugtagtig duft. I nogle tilfælde kan der være duftnoter, der er specifikke for lagringen. Friskhed som følge af tilstedeværelsen af kuldioxid, som også øger følelsen af struktur og fyldighed i munden.

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 200

5. *Mousserende kvalitetsvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Som beskrevet ovenfor afhængigt af den relevante farve. Tilstedeværelse af bobler. Tilstedeværelse af frugtagtig duft. I nogle tilfælde kan der være duftnoter, der er specifikke for lagringen. Friskhed som følge af tilstedeværelsen af kuldioxid, som også øger følelsen af struktur og fyldighed i munden.

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 185

6. *Hedvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Gul, ravgul, gylden, rød og brun. Tilstedeværelse af duftnoter af friske frugter eller modne frugter afhængigt af fremstillings- og lagringsprocesserne. Fløjlsblød og vedvarende.

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold: gram pr. liter udtrykt i vinsyre

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

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

Der skal anvendes traditionelle dyrkningsmetoder for at opnå de bedste kvaliteter. Hele vindyrkningen skal respektere vinstokkenes fysiologiske balance og miljøet. Der skal anvendes agronomisk ekspertise for at opnå druer under betingelser, der er optimale for vinfremstillingen af dem.

Vinstokken skal opbindes og beskæres i overensstemmelse med de almindeligt anerkendte vindyrkningspraksisser og -metoder.

De høstede druer skal så hurtigt som muligt transporteres, således at deres kvalitet bevares.

Relevant begrænsning af vinfremstillingen

Høsten foretages med den størst mulige omhu, og der må kun fremstilles vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse af sunde druer, der er tilstrækkeligt modne til, at der kan fremstilles vine med et naturligt alkoholindhold på mindst 9,5 % vol. for hvide druesorter og 11 % vol. for røde druesorter. Når druerne skal anvendes til fremstilling af perlevin eller mousserende kvalitetsvin, skal dette naturlige alkoholindhold være på mindst 9,5 % vol.

5.2. *Maksimumsudbytte*

1. Hvide druesorter

   10 000 kg druer pr. hektar

2. Hvide druesorter

   70 hektoliter pr. hektar

3. Røde druesorter

   9 000 kg druer pr. hektar

4. Røde druesorter

   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 og Talamanca.

7. **Primære druesorter**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

De landbrugsmæssige klimaforhold i området er kendetegnet ved temperaturer og et nedbørsniveau, der klart adskiller sig fra de tilgrænsende områders. Den gennemsnitlige højde over havets overflade i området er også fordelagtig for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages«. Afstanden til havet og barrieren tæt på kysten betyder, at klimaet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse dels er et middelhavsklima, dels et kontinentalklima.

I betragtning af den betydelige indflydelse, som Pyrenæerne har, hører hvidvinenes smagsnoter (især de vine, der fremstilles af sorten Picapoll) til den friskere ende af deskriptorerne for de enkelte sorter. Dette klima er også befordrende for fremstillingen af lette vine, der er kendetegnet ved en god syrlig kerne. Der opnås en større fyldighed ved vinfremstillingsmetoder såsom lagring på bærmen eller lagring på fad.

De mange skove i området, der omgiver størstedelen af vinmarkerne, og det store antal aromatiske urter, der vokser overalt i området giver et meget karakteristisk terroir, der sætter et stærkt og specifikt præg på alle vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pla de Bages«. Vinenes primære duftnoter er præget af disse urter. Der findes bl.a. rosmarin, lavendel og timian.

Det kolde klima er befordrende for en langsom modning om efteråret, hvilket fremmer en god opbygning af farve i alle sorter. Forekomsten af hjemmehørende sorter som Mandó, Sumoll og Picapoll Negro bør dog fremhæves, da de pr. definition kan have lavere farvepotentiale.

Den aromatiske profil er karakteristisk, fordi størstedelen af sorternes typiske egenskaber i høj grad respekteres i området. Da der er tale om et område, hvor druerne modner senere end gennemsnittet for landet, er der en tendens til, at de primære duftnoter bevares. På grund af den store forekomst af skove omkring vinmarkerne i regionen har nogle af rødvinene aromatiske noter, der øger følelsen af friskhed.

8.2. *Perlevin*

Bemærkningerne i det foregående afsnit om vin gælder også her.

8.3. *Mousserende kvalitetsvin*

Bagesområdet 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. Denne kommune var med andre ord en pioner inden for fremstilling af mousserende vine.

8.4. *Hedvin*

Der er fremstillet hedvin i Bagesområdet siden tidernes morgen. Rancio-vine, mistella og hedvine har i mange år været almindelige drikkevarer i området. Kombinationen af en traditionel produktionsmetode og regionale druesorter, som påvirkes af ovennævnte landbrugsmæssige klimaforhold, giver disse vine særlige organoleptiske egenskaber.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering 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 forordningen om den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Denne beslutning blev truffet af kontrolorganet, der mener, at enhver ydre indblanding kan have en negativ indvirkning på kvaliteten i betragtning af det lille område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, eftersom den ville være uden for organets kontrol og ville kunne underminere de gældende standarder.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Fonten i angivelsen »Pla de Bages« må højst være 3 mm høj, og fonten i angivelsen »Denominación de Origen« må højst være det halve.

Orangevine og vine, der er gæret med stilk og/eller med urenheder, skal være forsynet med betegnelserne »Brisado«, »Fermentado con rapa« og »No filtrado« på oprindelsesbetegnelsens kvalitetsmærke, og det anbefales også, at de nævnes på etiketten. Flasker med »Brisado«-vin kan også være forsynet med angivelsen »orange wine« på etiketten.

Link til produktspecifikationen

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-proposta-canvis-2023-v6.pdf