C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Datum der Mitteilung: 13.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER WEISSWEINE

Beschreibung:

— Der maximale vorhandene Alkoholgehalt des Weißweins wird gestrichen und der Mindestgesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Es wird eine neue Sorte Weißwein mit der Bezeichnung „Brisado“ aufgenommen.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe A der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments, wobei die erste Änderung keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument hat.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Der maximale vorhandene Alkoholgehalt wird gestrichen, weil es bereits übergeordnete Vorschriften gibt, durch die die oberen Grenzwerte sichergestellt werden, und weil die Spezifikation dadurch vereinfacht und besser verständlich wird. Der Gesamtgehalt wird hinzugefügt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren.

Die Sorte „Brisado“ wird aufgenommen, weil ihr Herstellungsverfahren mit der Geschichte der Region verbunden ist und Weißweine mit hinreichend differenzierten Spezifikationen in Bezug auf die Weinbereitung und die organoleptischen Eigenschaften hervorbringt.

2. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER ROSÉWEINE

Beschreibung:

— Der vorhandene Alkoholgehalt wird für einige Roséweine von 12,5 % vol auf 11,5 % vol heruntergesetzt, sodass für alle Roséweine derselbe Grenzwert gilt.

— Der Mindestgesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Der Absatz über den sich aus einem Verschnitt ergebenden Alkoholgehalt wird gestrichen.

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

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

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

Begründung:

Der Alkoholgehalt von Roséwein wird heruntergesetzt, weil in jüngster Zeit historische Sorten in die Produktspezifikation aufgenommen wurden, die bei der Reife einen niedrigeren Alkoholgehalt aufweisen. Da gleichzeitig die Ausgewogenheit von Säure und Frische sichergestellt werden muss, führt dies dazu, dass der Zeitpunkt der Weinlese vorgezogen wird. Mit dem Verweis auf den Mindestgesamtalkoholgehalt wird das Erzeugnis besser beschrieben. Und der Verweis auf den Verschnitt wird als unnötig gestrichen.

3. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER ROTWEINE

Beschreibung:

— Der Mindestgesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Es wird ein Absatz über den sich bei einem Verschnitt ergebenden vorhandenen Alkoholgehalt hinzugefügt.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe A der Produktspezifikation; das Einzige Dokument ist vom Thema Verschnitt nicht betroffen, die anderen Aspekte haben Auswirkungen auf Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit dem Verweis auf den Mindestgesamtalkoholgehalt wird das Erzeugnis besser beschrieben.

Der immer häufiger durchgeführte Verschnitt von Sorten mit niedrigerem Alkoholgehalt führt dazu, dass auch das Ergebnis aus diesem Verschnitt einen niedrigeren Alkoholgehalt aufweist.

4. SONSTIGE ÄNDERUNGEN BEI WEINEN DER KATEGORIE 1 (WEISSWEINE, ROSÉWEINE UND ROTWEINE)

Beschreibung:

— In der Kategorie 1 wird eine neue Weinsorte mit der Bezeichnung „Fermentado en rapa“ („mit Stiel vergoren“) hinzugefügt.

— In der Kategorie 1 wird eine neue Weinsorte mit der Bezeichnung „Naturalmente Dulce“ („natursüß“) hinzugefügt.

— Die Angaben zu den Grenzwerten für den Gehalt an flüchtiger Säure, den Gesamtsäuregehalt und den Schwefeldioxidgehalt werden vom Ende von Nummer 2 an das Ende von Nummer 2 Buchstabe A verschoben.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe A der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Sie sind das Ergebnis von Weinbereitungsmethoden, die mit der Geschichte der Region verbunden sind und Weiß-, Rosé- und Rotweine mit hinreichend differenzierten Spezifikationen in Bezug auf die Weinbereitung und die organoleptischen Eigenschaften hervorbringen.

Durch die Verschiebung der Angaben zu den analytischen Grenzwerten werden die Formulierung und die Klarheit der Produktspezifikation verbessert.

5. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER PERLWEINE

Beschreibung:

— Der Wert für den vorhandenen Mindestalkoholgehalt wird von 10 % vol auf 10,5 % vol erhöht.

— Die Angaben zu Trockenmasse, Aschen und pH-Wert werden gestrichen.

— Der Wert für den Gehalt an flüchtiger Säure wird von 0,8 auf 0,6 g/l gesenkt.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe B der Produktspezifikation und haben mit Ausnahme der Änderung des Wertes für den Gehalt an flüchtiger Säure, die sich auf Punkt 4 des Einzigen Dokuments auswirkt, keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Der Grenzwert für den vorhandenen Alkoholgehalt wird an den für Qualitätsschaumweine geltenden Grenzwert angeglichen. Durch die Streichung anderer Deskriptoren wird die Produktspezifikation verständlicher und die Werte werden mit denen anderen Weinsorten in Einklang gebracht. Die Senkung des Grenzwerts für den Gehalt an flüchtiger Säure ist ein Qualitätsfaktor.

6. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER QUALITÄTSSCHAUMWEINE

Beschreibung:

— Es werden gebietstypische Sorten empfohlen.

— Der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Die Zeitdauer von der Tirage bis zum Degorgieren wird gemäß dem traditionellen Verfahren von 12 auf 15 Monate verlängert.

— Die Grenzwerte für Trockenmasse, Aschen und pH-Wert werden gestrichen.

— Es wird das altüberlieferte Erzeugungsverfahren aufgenommen, das für den Zeitraum von der Tirage bis zum Degorgieren eine Dauer von neun Monaten vorsieht.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe C der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die empfohlenen Sorten sollen gestärkt werden.

Der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren. Andere Grenzwerte wurden gestrichen, um die Beschreibung zu vereinfachen, wodurch die Produktspezifikation verständlicher wird und die Werte mit anderen Weinsorten in Einklang gebracht werden.

Beim traditionellen Verfahren bedeutet eine längere Reifung einen besseren Qualitätsfaktor, eine Verbesserung des Qualitätswerts durch eine verbesserte organoleptische Wahrnehmung im Mund. Beim altüberlieferten Verfahren hingegen wird mit einer kürzen Reifung versucht, ein agiles, frisches und junges Profil mit lebhafterer Säure zu erhalten. Dieses Verfahren, das mit der Geschichte der Region verbunden ist und über hinreichend differenzierte Spezifikationen in Bezug auf die Weinbereitung und die organoleptischen Eigenschaften verfügt, wird wieder eingesetzt.

7. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER LIKÖRWEINE

Beschreibung:

— Bei Rancio-Weinen darf die Verweildauer von einem Jahr in Behältnissen aus jeglichem Holz und nicht nur in Behältnissen aus Eichenholz erfolgen.

— Es wird der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt von Rancio-Weinen, Mistelas und natursüßen Weinen hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe D der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Ausweitung der Holzarten bei der Reifung von Rancio-Weinen erfolgt, damit für diese Weinsorte traditionelle Hölzer wie u. a. Kastanie und Kirsche verwendet werden können.

Der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren.

8. ERGÄNZUNG DER BESCHREIBUNG GEMÄSS DEM ZUCKERGEHALT

Beschreibung:

Es werden für alle Kategorien die Erzeugnissorten gemäß ihrem Zuckergehalt hinzugefügt, mit Ausnahme der Qualitätsschaumweine, bei denen dies bereits in der Produktspezifikation enthalten war.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Charakterisierung der Erzeugnisse wird verbessert.

9. VERBESSERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

Beschreibung:

— Der Wortlaut „Klares Aussehen ohne Trübungen“ in der Beschreibung von Weiß-, Rosé- und Rotwein wird gestrichen.

— Für Weinbereitungen ohne Holz werden Reifungs- und Ausbauaromen hinzugefügt.

— Es werden die organoleptischen Beschreibungen der Weinsorten „Brisado“ und „Fermentado con rapa“ hinzugefügt.

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

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Trübungen sind zulässig, sofern sie auf dem Etikett angegeben sind. Die Beschreibungen werden verbessert und die notwendigen Beschreibungen für die neuen Weinsorten werden aufgenommen.

10. ÄNDERUNG DER KENNZEICHNUNGSANGABE „NEUER WEIN“

Beschreibung:

Es wird der Verweis auf die regionalen Rechtsvorschriften aufgenommen, in denen diese Angabe definiert wird.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Aufnahme eines Verweises auf Rechtsvorschriften, die die Kennzeichnungsangabe unterstützen.

11. VERBESSERUNG DES WORTLAUTS IM ABSCHNITT ÜBER SPEZIFISCHE VERFAHREN

Beschreibung:

Der Unterabschnitt „Weinlese“ wird so umformuliert, dass sich die Grenzwerte für den natürlichen Alkoholgehalt auf die Rebsorten und nicht auf die Weinsorten beziehen.

Im Unterabschnitt „Herstellungsverfahren“ wird folgender Satz gestrichen: „Bei der Herstellung von Most müssen traditionelle Verfahren, die moderne Technologien zur Verbesserung der Qualität der Weine einsetzen, befolgt werden.“

Die erste Änderung hat Auswirkungen auf die Punkte 3.2 und 5.1 des Einzigen Dokuments. Die zweite Änderung betrifft Nummer 3.3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit der ersten Änderung wird der Fehler korrigiert, von Wein zu sprechen, wenn die Keltertrauben gemeint sind. Die zweite Änderung dient der Vereinfachung, da sich der Satz auf bereits im Text enthaltene Erläuterungen bezieht.

12. ÄNDERUNGEN BEI DEN REBSORTEN

Beschreibung:

Die Rebsorte Picapoll Negro wechselt von den „zugelassenen Rebsorten“ zu den „empfohlenen Rebsorten“, und die Rebsorte Ull de Llebre wechselt von den „empfohlenen Rebsorten“ zu den „zugelassenen Rebsorten“. Ihre Auflistung erfolgt in der Reihenfolge der vorhandenen Flächen der g. U.

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

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die empfohlenen Rebsorten sind ein Verweis auf die historischen Sorten, die mit dem Gebiet verbunden sind, während die übrigen Sorten als zugelassene Rebsorten gelten. Aufgrund dieses Kriteriums werden die Rebsorten neu eingeordnet.

Die Reihenfolge, in der sie aufgelistet sind, soll ihre Bedeutung in Bezug auf den Umfang widerspiegeln.

13. VERBESSERUNGEN DER KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

Beschreibung:

— Für die Schriftzeichen der Angabe „Pla de Bages“ wird statt einer Maximalhöhe von 4 mm eine Mindesthöhe von 3 mm festgelegt.

— Das Gütezeichen und die Nummerierungen gemäß den unter die g. U. „Pla de Bages“ fallenden Größen und Modellen werden aufgenommen, und der Verweis auf das Logo wird gestrichen.

— Es wird hinzugefügt, dass nach dem Namen der abfüllenden Gemeinde der Name des Mitgliedstaats anzugeben ist.

— Es werden die Angaben „Brisado“, „Orange wine“, „Fermentado con rapa“ und „No filtrado“ hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 8.3 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Durch die Änderung der Schriftgröße des Namens der g. U. wird ein Mindestmaß an Sichtbarkeit des Namens sichergestellt. Das Gütezeichen wird geändert, und die bereits in den Rechtsvorschriften enthaltene Verpflichtung zur Angabe des Ursprungslands wird festgelegt. Außerdem werden Angaben für die neu aufgenommenen Weinsorten hinzugefügt.

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

3.1. *Code-Nummer der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

WEIß: Blass- bis dunkelgelbe Farbe (goldgelb). Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. In der Regel sind sie leicht.

BRISADO (ORANGER WEIN): Farbtöne, die von gelb bis orange reichen können. Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

FERMENTADO EN RAPA (MIT STIEL VERGOREN): Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

* Natursüße Weine müssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol aufweisen.

* 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 (15 meq/l) auf.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

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. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Rote Farbe von blassrosa und/oder zwiebelschalenfarben bis kirschrot. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. In der Regel sind sie leicht.

FERMENTADO EN RAPA (MIT STIEL VERGOREN): Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

* Natursüße Weine müssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol aufweisen.

* 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 (15 meq/l) auf.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— 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

3. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Rote Farbe mit verschiedenen Farbtönen von violett bis ockerfarben, je nach Verarbeitung und Reifung. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Unterschiedlich, je nach Verarbeitung/Reifung. Leicht und frisch bis strukturiert und konzentriert.

FERMENTADO EN RAPA (MIT STIEL VERGOREN): Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

* Der minimale vorhandene Alkoholgehalt beträgt 11,5 % vol für Rotweine, die ausschließlich aus Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro und Garró/Mandó hergestellt sind.

* Natursüße Weine müssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol aufweisen.

* 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 (18,33 meq/l) auf.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

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): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

4. *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.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

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): 10

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

5. *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.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

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): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 185

6. *Likörwein*

KURZBESCHREIBUNG

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

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

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.

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 weißen Sorten bzw. 11 % vol bei roten Sorten 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 und Talamanca.

7. **Keltertraubensorte(n)**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARRO – MANDÓN

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO – VIURA

MALVASÍA AROMÁTICA – MALVASÍA SITGES

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

MERLOT

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

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.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Höhe der Schriftzeichen der Angabe „Pla de Bages“ muss mindestens 3 mm betragen und für die Angabe „Denominación de Origen“ die Hälfte.

Orange Weine, mit Stiel vergorene Weine und/oder Weine mit Trübung sind auf dem Gütezeichen der Ursprungsbezeichnung mit der Angabe „Brisado“, „Fermentado con rapa“ bzw. „No filtrado“ zu kennzeichnen, wobei empfohlen wird, dies auch auf dem Etikett zu vermerken. Bei orangen Weinen kann die Flasche wahlweise auch mit der Angabe „Orange wine“ versehen werden.

Link zur Produktspezifikation

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