C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

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

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Datum van mededeling: 13.9.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN WITTE WIJNEN

Beschrijving:

— Het maximale effectieve alcoholgehalte voor de witte wijn wordt geschrapt en het minimale totale alcoholgehalte wordt toegevoegd.

— Er wordt een nieuw type witte wijn toegevoegd: “brisado” (oranje wijn).

Beide wijzigingen betreffen punt 2.A van het productdossier. Het eerste punt is niet van invloed op het enig document, maar de toevoeging van het wijntype “brisado” betreft een wijziging van punt 4 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Het maximale effectieve alcoholgehalte wordt geschrapt, omdat de maximumwaarden al zijn vastgelegd in hogere regelgeving. Deze wijziging maakt het productdossier eenvoudiger en gemakkelijker te begrijpen. Voor een betere karakterisering van het product wordt het totale alcoholgehalte toegevoegd.

Het type “brisado” (oranje wijn) wordt toegevoegd, omdat de bereidingsmethode verband houdt met de geschiedenis van de regio en resulteert in witte wijnen met voldoende gedifferentieerde eigenschappen op het gebied van bereiding en organoleptische kenmerken.

2. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN ROSÉWIJNEN

Beschrijving:

— Het effectieve alcoholgehalte voor bepaalde roséwijnen wordt verlaagd van 12,5 % vol naar 11,5 % vol, waardoor de grenswaarde voor alle roséwijnen op één lijn is gebracht.

— Het minimale totale gehalte wordt toegevoegd.

— De paragraaf over het alcoholgehalte als gevolg van versnijding wordt geschrapt.

Deze wijzigingen betreffen punt 2.A van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

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

Redenen:

Het alcoholgehalte voor de roséwijn wordt verlaagd, omdat er onlangs historische rassen met een lager alcoholgehalte aan het productdossier zijn toegevoegd. Ook moet worden gelet op het evenwicht tussen zuurgraad en frisheid als gevolg van de vervroegde oogstdatum. De verwijzing naar het minimale totale alcoholgehalte biedt een betere beschrijving van het product. De verwijzing naar versnijding is overbodig en wordt geschrapt.

3. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN RODE WIJNEN

Beschrijving:

— Het minimale totale gehalte wordt toegevoegd.

— Voor versneden wijnen wordt een paragraaf toegevoegd over het effectieve alcoholgehalte.

Beide wijzigingen betreffen punt 2.A van het productdossier. Het punt betreffende versnijding is niet van invloed op het enig document; de andere punten betreffen een wijziging van punt 4 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De verwijzing naar het minimale totale gehalte geeft een betere beschrijving van het product.

Omdat versnijding van druivenrassen met een lager alcoholgehalte steeds vaker voorkomt, hebben deze versneden wijnen ook een lager alcoholgehalte.

4. ANDERE WIJZIGINGEN IN WIJNEN VAN CATEGORIE 1 (WIT, ROSÉ EN ROOD)

Beschrijving:

— Voor categorie 1 wordt een nieuwe wijnsoort toegevoegd: “Fermentado en Rapa” (gegist met de steel).

— Voor categorie 1 wordt een nieuwe wijnsoort toegevoegd: “Naturalmente Dulce” (van nature zoet).

— De grenswaarden voor het gehalte aan vluchtige zuren, de totale zuurgraad en het gehalte aan zwaveldioxide zijn verplaatst van het einde van punt 2 naar het einde van punt 2.A.

Deze wijzigingen betreffen punt 2.A van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De productiemethoden van deze wijnen houden verband met de geschiedenis van de regio en resulteren in witte, rosé- en rode wijnen met voldoende gedifferentieerde eigenschappen op het gebied van bereiding en organoleptische kenmerken.

Het verplaatsen van de analytische grenswaarden verbetert de formulering en maakt het productdossier duidelijker.

5. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN PARELWIJNEN

Beschrijving:

— Het minimale effectieve alcoholgehalte wordt gewijzigd van 10 naar 10,5 % vol.

— Droge stof, as en pH zijn geschrapt.

— Het gehalte aan vluchtige zuren is verlaagd van 0,8 g/l naar 0,6 g/l.

Beide wijzigingen betreffen punt 2.B van het productdossier. Het enig document blijft ongewijzigd, met uitzondering van de aanpassing met betrekking tot het gehalte aan vluchtige zuren, dat gevolgen heeft voor punt 4 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De grenswaarde voor het effectieve alcoholgehalte wordt afgestemd op die van mousserende kwaliteitswijnen. Andere beschrijvingen worden geschrapt om het productdossier begrijpelijker te maken en de waarden af te stemmen op die van andere soorten wijnen. De verlaging van de grenswaarde voor het gehalte aan vluchtige zuren is een kwaliteitsfactor.

6. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN MOUSSERENDE KWALITEITSWIJNEN

Beschrijving:

— De aanbevolen druivenrassen zijn rassen die kenmerkend zijn voor de regio.

— De grenswaarde voor het totale alcoholgehalte wordt toegevoegd.

— De periode tussen het bottelen en degorgeren is voor de traditionele methode verlengd van 12 tot 15 maanden.

— De grenswaarden voor droge stof, as en pH zijn geschrapt.

— De oude bereidingsmethode wordt toegevoegd, met een periode van negen maanden tussen het bottelen en degorgeren.

Punt 2.C. van het productdossier wordt dienovereenkomstig gewijzigd en het enig document blijft onveranderd.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Het doel is om het gebruik van de aanbevolen rassen nogmaals te benadrukken.

Voor een betere karakterisering van het product wordt de grenswaarde voor het totale alcoholgehalte toegevoegd. Andere beschrijvingen worden geschrapt om het productdossier begrijpelijker te maken en de waarden af te stemmen op die van andere soorten wijnen.

In de traditionele methode leidt langere veroudering tot een betere kwaliteit als gevolg van een betere organoleptische perceptie in de mond, terwijl een kortere veroudering bij de oude methode zorgt voor een beter behoud van het soepele, frisse en jonge smaakprofiel van de wijn, met een uitgesprokener zuurgraad. Deze productiemethode, die verband houdt met de geschiedenis van de regio en voldoende gedifferentieerde eigenschappen heeft op het gebied van bereiding en organoleptische kenmerken, wordt nu toegevoegd.

7. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN LIKEURWIJNEN

Beschrijving:

— Rancio-wijnen mogen gedurende ten minste één jaar worden verouderd op vaten van alle soorten hout, niet alleen eikenhout.

— Voor rancio-wijnen, mistellas en natuurlijke zoete wijnen wordt de grenswaarde voor het totale alcoholgehalte toegevoegd.

Punt 2.D van het productdossier wordt dienovereenkomstig gewijzigd en het enig document blijft onveranderd.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De toegestane houtsoorten voor de veroudering van rancio-wijnen zijn aangevuld met houtsoorten die hiervoor traditioneel worden gebruikt voor deze wijnsoort, zoals kastanje en kersen.

Voor een betere karakterisering van het product wordt de grenswaarde voor het totale alcoholgehalte toegevoegd.

8. DE BESCHRIJVING VAN HET SUIKERGEHALTE WORDT AANGEVULD

Beschrijving:

De beschrijving van het suikergehalte van de verschillende soorten producten wordt toegevoegd voor alle categorieën, behalve voor mousserende kwaliteitswijnen die reeds in het productdossier waren opgenomen.

Punt 2 van het productdossier wordt dienovereenkomstig gewijzigd en het enig document blijft onveranderd.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De producten worden hierdoor beter gekarakteriseerd.

9. DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVING WORDT VERBETERD

Beschrijving:

— De vermelding “helder uiterlijk zonder troebelheid” wordt geschrapt voor witte, rode en roséwijnen.

— Voor de bereiding van niet op hout verouderde wijnen zijn tertiaire en secundaire aroma’s toegevoegd.

— De organoleptische beschrijvingen van de typen “brisado” (oranje wijn) en “fermentado con rapa” (gegist met de steel) worden toegevoegd.

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

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Troebelheid is toegestaan op voorwaarde dat dit op het etiket wordt vermeld. De beschrijvingen zijn verbeterd en er zijn beschrijvingen voor nieuwe wijnsoorten toegevoegd.

10. WIJZIGINGEN VOOR DE VERMELDING “NIEUWE WIJN” OP HET ETIKET

Beschrijving:

Er is een verwijzing toegevoegd naar regionale wetgeving waarin “nieuwe wijn” wordt gedefinieerd.

Punt 2.2 van het productdossier wordt dienovereenkomstig gewijzigd en het enig document blijft onveranderd.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Er wordt een verwijzing naar wetgeving toegevoegd ter onderbouwing van de vermelding op het etiket.

11. DE FORMULERING VAN HET PUNT OVER SPECIFIEKE PROCEDÉS WORDT VERBETERD

Beschrijving:

Het gedeelte over de oogst is opnieuw geformuleerd om te verduidelijken dat de grenswaarden voor het natuurlijke alcoholgehalte betrekking hebben op de druivenrassen, niet op de wijnen.

In het deel over de productiemethoden wordt de volgende zin geschrapt: “Bij de bereiding van most moeten de traditionele procedés worden gevolgd en moet de technologie worden gebruikt die bedoeld is om de kwaliteit van de wijn te optimaliseren.”

De eerste wijziging heeft betrekking op de punten 3.2 en 5.1 van het enig document; de tweede wijziging heeft betrekking op punt 3.3 van het productdossier en is niet van invloed op het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Er werd abusievelijk verwezen naar de wijnen in plaats van de druiven. Door de eerste wijziging wordt dit gecorrigeerd. De tweede wijziging betreft een vereenvoudiging, want de zin verwijst naar toelichtingen die al in de tekst zijn opgenomen.

12. VERANDERINGEN IN DE DRUIVENRASSEN

Beschrijving:

Het ras picapoll negro wordt niet langer beschouwd als “toegestaan” maar aanbevolen, en het ras ull de llebre wordt niet langer “aanbevolen” maar “toegestaan”. Ze worden ook geclassificeerd op basis van de bestaande oppervlakte in het BOB-gebied.

Punt 6 van het productdossier wordt dienovereenkomstig gewijzigd en het enig document blijft onveranderd.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De aanbevolen druivenrassen zijn historische rassen die verband houden met het gebied. De overige rassen worden als toegestane rassen beschouwd. Op basis van dit criterium zijn de rassen opnieuw ingedeeld.

De volgorde waarin ze worden genoemd, is gebaseerd op de oppervlakte van ieder ras.

13. VERBETERINGEN IN DE ETIKETTERINGSVOORSCHRIFTEN

Beschrijving:

— De maximale en minimale hoogte van de tekst “Pla de Bages” wordt gewijzigd van 4 mm naar 3 mm.

— Het kwaliteitslabel en de goedgekeurde afmetingen en modellen voor de BOB “Pla de Bages” worden toegevoegd, en de verwijzing naar het logo wordt geschrapt.

— Toegevoegd wordt dat de naam van de lidstaat verplicht moet worden vermeld na de naam van de gemeente van de bottelaar.

— De vermeldingen “Brisado”, “Orange wine”, “Fermentado con rapa” en “No filtrado” worden toegevoegd.

Punt 8.3 van het productdossier en punt 9 van het enig document worden gewijzigd.

Het betreft een standaardwijziging, want ze leidt tot geen van de wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De wijziging van de grootte van de BOB-benaming garandeert een minimale mate van zichtbaarheid. Er worden wijzigingen aangebracht voor het kwaliteitslabel en er wordt gespecificeerd dat het land van oorsprong moet worden vermeld (deze verplichting is al opgenomen in de regelgeving). Tot slot worden er verwijzingen naar nieuwe wijnsoorten toegevoegd.

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

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen*

KORTE BESCHRIJVING

WIT: Bleek- tot donkergeel (goud) van kleur. Fruitige aroma's. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen (tertiaire) aroma's van hout bevatten, afhankelijk van het verouderingsproces. Het zijn vaak lichte wijnen.

BRISADO: Kleur met gele tot oranje tinten. Fruitige en/of bloemige aroma's, mogelijk met plantaardige en/of kruidachtige tonen. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen (tertiaire) aroma's van hout bevatten, afhankelijk van het verouderingsproces. Ze kunnen licht bittere en/of tannineachtige toetsen hebben.

FERMENTADO EN RAPA: Fruitige en/of bloemige aroma's, mogelijk met plantaardige en/of kruidachtige tonen. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen (tertiaire) aroma's van hout bevatten, afhankelijk van het verouderingsproces. Ze kunnen licht bittere en/of tannineachtige toetsen hebben.

* Natuurlijke zoete wijnen hebben een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol.

* Wijnen die meer dan een jaar gerijpt hebben, en wijnen die in hetzelfde jaar in houten vaten zijn bereid (gegist en/of verouderd), hebben een gehalte aan vluchtige zuren van maximaal 0,9 g/l (15 meq/l).

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

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. *Roséwijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Bleekroze of uienschilroze tot kersenrood van kleur. Fruitige aroma's. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen (tertiaire) aroma's van hout bevatten, afhankelijk van het verouderingsproces. Het zijn vaak lichte wijnen.

FERMENTADO EN RAPA: Fruitige en/of bloemige aroma's, mogelijk met plantaardige en/of kruidachtige tonen. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen (tertiaire) aroma's van hout bevatten, afhankelijk van het verouderingsproces. Ze kunnen licht bittere en/of tannineachtige toetsen hebben.

* Natuurlijke zoete wijnen hebben een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol.

* Wijnen die meer dan een jaar gerijpt hebben, en wijnen die in hetzelfde jaar in houten vaten zijn bereid (gegist en/of verouderd), hebben een gehalte aan vluchtige zuren van maximaal 0,9 g/l (15 meq/l).

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— 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

3. *Rode wijn*

KORTE BESCHRIJVING

Rood van kleur met verschillende tinten violet tot oker, afhankelijk van bereiding en veroudering. Fruitige aroma's. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen (tertiaire) aroma's van hout bevatten, afhankelijk van het verouderingsproces. Variabel naargelang bereiding/veroudering. Van licht en fris tot meer gestructureerd en geconcentreerd.

FERMENTADO EN RAPA: Fruitige en/of bloemige aroma's, mogelijk met plantaardige en/of kruidachtige tonen. In bepaalde gevallen kunnen deze wijnen (tertiaire) aroma's van hout bevatten, afhankelijk van het verouderingsproces. Ze kunnen licht bittere en/of tannineachtige toetsen hebben.

* 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.

* Natuurlijke zoete wijnen hebben een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol.

* Wijnen die meer dan een jaar gerijpt hebben, en wijnen die in hetzelfde jaar in houten vaten zijn bereid (gegist en/of verouderd), hebben een gehalte aan vluchtige zuren van maximaal 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

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): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

4. *Parelwijn*

KORTE BESCHRIJVING

In overeenstemming met de beschrijving hierboven, afhankelijk van de kleur in kwestie. Aanwezigheid van bubbels. Fruitige aroma's. In sommige gevallen kan er sprake zijn van aroma's die specifiek zijn voor de veroudering. Het zijn frisse wijnen als gevolg van het aanwezige koolzuurgas, wat ook de structuur en body in de mond vergroot.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

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): 10

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

5. *Mousserende kwaliteitswijn*

KORTE BESCHRIJVING

In overeenstemming met de beschrijving hierboven, afhankelijk van de kleur in kwestie. Aanwezigheid van bubbels. Fruitige aroma's. In sommige gevallen kan er sprake zijn van aroma's die specifiek zijn voor de veroudering. Het zijn frisse wijnen als gevolg van het aanwezige koolzuurgas, wat ook de structuur en body in de mond vergroot.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

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): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

6. *Likeurwijnen*

KORTE BESCHRIJVING

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

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Teeltwijze

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.

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

Het oogsten moet gebeuren met de grootst mogelijke zorg en voor de bereiding van de beschermde wijnen 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 druivenrassen, en ten minste 11 % vol. in het geval van blauwe druivenrassen. 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 rassen

   10 000 kg druiven per hectare

2. Witte rassen

   70 hl per hectare

3. Blauwe rassen

   9 000 kg druiven per hectare

4. Blauwe rassen

   63 hl 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 en Talamanca.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

De regio onderscheidt zich qua temperatuur en regenval duidelijk van de aangrenzende regio's. Daarnaast is de gemiddelde hoogte van de regio een voordeel voor wijnen met de 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 opvoeding op de moer of 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 onderscheidende karakter 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.

Soort 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.

Rechtskader:

Nationale wetgeving.

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering.

Beschrijving van de voorwaarde:

De letters van het woord “Pla de Bages” zijn minimaal 3 mm hoog en niet hoger dan de helft van de letters van “Denominación de Origen”.

Op het kwaliteitslabel van de oorsprongsbenaming moet in voorkomende gevallen de vermelding “Brisado”, “Fermentado con rapa” en “No filtrado” worden toegevoegd. Aanbevolen wordt om dit ook op het etiket te vermelden. Op het etiket van flessen “brisado”-wijn mag ook de vermelding “orange wine” worden aangebracht.

Link naar het productdossier

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