C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Datum för meddelandet: 13 september 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV DE VITA VINERNA

Beskrivning:

— Högsta verkliga alkoholhalt i det vita vinet har strukits och lägsta totala alkoholhalt har lagts till.

— En ny typ av vitt vin med namnet ”Brisado” (orangevin) har lagts till.

Punkt 2.A i produktspecifikationen har ändrats och den första ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet. Vintypen ”Brisa” [*sic*] påverkar punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Högsta verkliga alkoholhalt har strukits eftersom det redan finns överordnad lagstiftning som säkerställer högsta tillåtna halter, och specifikationen har förenklats och gjorts mer lättförståelig. Dessutom har den totala halten lagts till för att bättre beskriva produkten.

Vintypen ”Brisado” (orangevin) har lagts till eftersom framställningsmetoden för vinet har ett samband med distriktets historia och vintypen har tillräckligt särskiljande egenskaper vad gäller framställningsmetod och organoleptiska egenskaper.

2. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV ROSÉVINERNA

Beskrivning:

— Den verkliga alkoholhalten för vissa roséviner har minskats från 12,5 volymprocent till 11,5 volymprocent. På så sätt harmoniseras gränsvärdet för alla roséviner.

— Lägsta totala alkoholhalt har lagts till.

— Stycket om alkoholhalten hos vin som framställs av en blandning har strukits.

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

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

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

Motivering:

Rosévinets alkoholhalt har minskats eftersom historiska druvsorter med lägre alkoholhalt nyligen har lagts till i produktspecifikationen. Samtidigt är det nödvändigt att säkerställa balans mellan syra och friskhet, vilket innebär att druvorna måste skördas tidigare. Hänvisningen till den lägsta totala alkoholhalten beskriver produkten på ett bättre sätt. Hänvisningen till blandning har strukits, eftersom den inte behövs.

3. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV DE RÖDA VINERNA

Beskrivning:

— Lägsta totala alkoholhalt har lagts till.

— Ett stycke om den verkliga alkoholhalten vid framställning av blandningar har lagts till.

Punkt 2.A i produktspecifikationen har ändrats och frågan om blandningar påverkar inte det sammanfattande dokumentet. De övriga ändringarna påverkar punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Hänvisningen till den lägsta totala alkoholhalten beskriver produkten på ett bättre sätt.

Den ökande frekvensen av blandningar gjorda av druvsorter med lägre alkoholhalt innebär att dessa blandningar också kommer att ha lägre alkoholhalt.

4. ÖVRIGA ÄNDRINGAR AV VINER I KATEGORI 1 (VITA VINER, ROSÉVINER OCH RÖDA VINER)

Beskrivning:

— En ny vintyp med namnet ”fermentado en rapa” (jäsning med stjälkar) har lagts till i kategori 1.

— En ny vintyp med namnet ”naturalmente dulce” (naturligt sött) har lagts till i kategori 1.

— Gränsvärdena för halten av flyktiga syror, den totala syrahalten och halten av svaveldioxid har flyttats från slutet av punkt 2 till slutet av punkt 2.A.

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

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Dessa viner framställs med metoder som är kopplade till distriktets historia och som ger vita viner, röda viner och roséviner med tillräckligt särskiljande egenskaper vad gäller framställning och organoleptiska egenskaper.

De nyligen tillagda analytiska gränsvärdena förbättrar ordalydelsen i produktspecifikationen och gör den tydligare.

5. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV DE PÄRLANDE VINERNA

Beskrivning:

— Den lägsta verkliga alkoholhalten har ändrats från 10 till 10,5 volymprocent.

— Torrextrakt, aska och pH-värde har tagits bort.

— Halten av flyktiga syror har ändrats från 0,8 till 0,6 g/l.

Punkt 2.B i produktspecifikationen har ändrats. Den enda delen av ändringen som påverkar det sammanfattande dokumentet är den som gäller halten av flyktiga syror, som påverkar punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Gränsvärdet för den verkliga alkoholhalten har anpassats till gränsvärdet för mousserande kvalitetsviner. Andra beskrivningar har strukits för att göra specifikationen lättare att förstå och för att anpassa värdena till de andra vintyperna. Minskningen av gränsvärdet för halten av flyktiga syror är en kvalitetsfråga.

6. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV MOUSSERANDE KVALITETSVINER

Beskrivning:

— De typiska druvsorterna i området anges som rekommenderade.

— Ett gränsvärde för total alkoholhalt har lagts till.

— Tidsperioden från tirage till degorgering har förlängts från 12 till 15 månader för den traditionella metoden.

— Gränsvärdena för torrextrakt, aska och pH-värde har tagits bort.

— Den hävdvunna framställningsmetoden har lagts till och innebär en period på nio månader mellan tirage och degorgering.

Ändringen gäller avsnitt 2.C i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Syftet är att på nytt bekräfta de rekommenderade druvsorterna.

Gränsvärdet för den totala alkoholhalten har lagts till för att bättre beskriva produkten. Andra har strukits för att göra specifikationen lättare att förstå och för att anpassa värdena till de andra vintyperna.

Med den traditionella metoden längre lagringsperiod förbättras kvaliteten i form av förbättrad smak. I den hävdvunna metoden används däremot en kortare lagringsperiod för att bevara vinets livliga, friska och unga profil och ge det en mer utpräglad syra. Denna metod med koppling till distriktets historia – med tillräckligt särskiljande egenskaper vad gäller framställning och organoleptiska egenskaper – är i dag åter tagen i bruk.

7. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV LIKÖRVINERNA

Beskrivning:

— I ”rancio”-viner kan lagringen på minst ett år ske i behållare som är tillverkade av olika typer av trä, inte bara ek.

— Ett gränsvärde för den totala alkoholhalten har lagts till för ”rancio”-viner, mistellaviner och naturligt söta viner.

Ändringen gäller avsnitt 2.D i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

De typer av trä som får användas för lagring av ”rancio”-viner har utökats till att omfatta trä som traditionellt sett används för denna typ av vin, t.ex. kastanjeträ och körsbärsträ.

Gränsvärdet för den totala alkoholhalten har lagts till för att bättre beskriva produkten.

8. BESKRIVNINGEN AV SOCKERHALT HAR FÄRDIGSTÄLLTS

Beskrivning:

Beskrivningen av sockerhalt har lagts till för alla produkttyper, med undantag för mousserande kvalitetsviner eftersom en sådan redan lagts till för dessa i produktspecifikationen.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Detta förbättrar produktbeskrivningen.

9. DEN ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGEN HAR FÖRBÄTTRATS

Beskrivning:

— Orden ”klart utseende utan grumlighet” har strukits för vita viner, röda viner och roséviner.

— Aromer som tillkommer under lagrings- och mognadsprocessen har lagts till för framställningen av viner som inte lagrats på ekfat.

— Organoleptiska beskrivningar har lagts till för orangeviner av typen ”brisado” och för ”fermentado con rapa”-viner framställda genom jäsning med stjälkar.

Denna ändring påverkar punkt 2.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Grumlighet är tillåten så länge det anges på etiketten. Beskrivningarna har förbättrats, och de som behövs för de nya vintyperna har lagts till.

10. ÄNDRINGAR AV MÄRKNINGSUTTRYCKET ”UNGT VIN”

Beskrivning:

En hänvisning till den regionala lagstiftning i vilken ”ungt vin” definieras har lagts till.

Ändringen gäller punkt 2.2 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

En rättslig hänvisning till märkningsuttrycket har lagts till.

11. ORDALYDELSEN I PUNKTEN OM SÄRSKILDA METODER HAR FÖRBÄTTRATS

Beskrivning:

Avsnittet om skörd har omformulerats för att klargöra att gränsvärdet för den naturliga alkoholhalten bör avse druvsorter snarare än viner.

Följande mening har strukits i avsnittet om framställningsmetoder: ”Traditionella metoder och teknik som är avsedd att optimera vinernas kvalitet ska användas vid framställningen av druvmust.”

Den första ändringen gäller punkterna 3.2 och 5.1 i det sammanfattande dokumentet. Den andra ändringen rör punkt 3.3 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

För det första korrigerar denna ändring den felaktiga hänvisningen till viner i stället för till druvor. För det andra förenklas texten eftersom en förklaring som redan finns med i texten stryks.

12. ÄNDRINGAR AV DRUVSORTER

Beskrivning:

Druvsorten picapoll negro har ändrats från ”godkänd” till ”rekommenderad”, och druvsorten ull the llebre har ändrats från ”rekommenderad” till ”godkänd”. De har också förtecknats på grundval av den areal som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Ändringen gäller punkt 6 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

De rekommenderade druvsorterna avser historiska sorter med koppling till området. Övriga druvsorter betraktas som godkända sorter. Druvsorterna har omklassificerats på grundval av detta kriterium.

De förtecknas i ordning efter odlingsarealen.

13. FÖRBÄTTRINGAR AV MÄRKNINGSREGLERNA

Beskrivning:

— Den tillåtna höjden på texten ”Pla de Bages” har ändrats från högst 4 mm till minst 3 mm.

— Kvalitetsmärkningen har lagts till, tillsammans med klassificeringen i ordning efter de storlekar och mallar som godkänts för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pla de Bages”. Hänvisningen till logotypen har tagits bort.

— Kravet att ange namnet på medlemsstaten efter namnet på tappningsföretagets kommun har lagts till.

— Uttrycken ”brisado”, ”orangevin”, ”fermentado con rapa” (jäsning med stjälkar) och ”no filtrado” (ofiltrerat) har lagts till.

Ändringen gäller punkt 8.3 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringen av storleken på namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen garanterar att den uppfyller minimikraven för synlighet. Kvalitetsmärkningen har ändrats och (den redan lagstiftade) skyldigheten att ange ursprungsland har specificerats. Slutligen har uttryck avseende de nya vintyperna lagts till.

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

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

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

BRISADO (ORANGEVIN): Gula till orange nyanser. Fruktiga eller blommiga aromer, ibland med inslag av vegetabiliska eller gräsaktiga toner. I vissa fall kan det finnas aromer av ek och/eller aromer från lagringen. Kan också ha något bittra eller tanninrika inslag.

FERMENTADO EN RAPA (jäsning med stjälkar): Fruktiga eller blommiga aromer, ibland med inslag av vegetabiliska eller gräsaktiga toner. I vissa fall kan det finnas aromer av ek och/eller aromer från lagringen. Kan också ha något bittra eller tanninrika inslag.

* Naturligt söta viner måste ha en verklig alkoholhalt på minst 13 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 (15 mekv/l).

* Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt: 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. *Roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

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

FERMENTADO EN RAPA (jäsning med stjälkar): Fruktiga eller blommiga aromer, ibland med inslag av vegetabiliska eller gräsaktiga toner. I vissa fall kan det finnas aromer av ek och/eller aromer från lagringen. Kan också ha något bittra eller tanninrika inslag.

* Naturligt söta viner måste ha en verklig alkoholhalt på minst 13 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 (15 mekv/l).

* Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt: 11,5

— 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

3. *Rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

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

FERMENTADO EN RAPA (jäsning med stjälkar): Fruktiga eller blommiga aromer, ibland med inslag av vegetabiliska eller gräsaktiga toner. I vissa fall kan det finnas aromer av ek och/eller aromer från lagringen. Kan också ha något bittra eller tanninrika inslag.

* Lägsta verkliga alkoholhalt för viner som endast framställs av sumoll, ull de llebre, picapoll negro och garró/mandó är 11,5 volymprocent.

* Naturligt söta viner måste ha en verklig alkoholhalt på minst 13 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 1,1 g/l (18,33 mekv/l).

* Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt: 12,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

4. *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.

* Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt: 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

5. *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.

* Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt: 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

6. *Likörviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

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

* Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt: 15

— Lägsta totala syrahalt: i gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Odlingsmetoder

Traditionella odlingsmetoder måste användas för att uppnå bästa kvalitet. Alla vinodlingsmetoder ska respektera miljön och vinstockarnas fysiologiska balans. Agronomisk sakkunskap måste 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 måste transporteras så snabbt som möjligt och på ett sätt som garanterar att druvornas kvalitet bevaras.

Begränsning avseende vinframställning

Druvorna måste 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 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 och Talamanca.

7. **Druvsort(er)**

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. **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.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Höjden på bokstäverna för orden ”Pla de Bages” ska vara minst 3 mm och hälften så stora för ”Denominación de Origen”.

Ursprungsbeteckningens kvalitetsmärkning på orangeviner, viner som jästs med stjälkar och/eller grumliga viner måste innehålla orden ”brisado”, ”fermentado con rapa” respektive ”no filtrado”. Det rekommenderas också att detta anges på etiketten. Märkningen på flaskor av ”Brisado” (orangevin) får också innehålla orden ”orangevin”.

Länk till produktspecifikationen

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