C/2026/1686

17.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1686)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pla i Llevant»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1038-AM05 — 23.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pla i Llevant»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion [Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation]. Dirección General de Alimentación [Direction générale de l'alimentation]. Subdirección General de Control de la Calidad y Laboratorios Agroalimentarios [Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires].

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que l'ensemble des modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Pla i Llevant» constituent une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

MODIFICATION DE LA LIMITE APPLICABLE À L'ACIDITÉ TOTALE

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Abaissement de la valeur minimale de l'acidité totale de 4,5 à 3,5 g/l d'acide tartrique pour l'ensemble des catégories de vins tranquilles et de vins mousseux concernées.

Sont ainsi modifiés le point 2 «Description des vins» du cahier des charges et le point 6 «Description du ou des vin(s)» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Pla i Llevant»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1038-AM05 — 23.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Pla i Llevant»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du vin conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

VIN - Vins blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs et rosés sont limpides, transparents et brillants.

Nez

Leurs arômes sont frais et fruités. Les vins blancs en fût présentent les arômes caractéristiques de cette méthode d'élevage.

Bouche

En bouche, ils sont frais, francs et fruités. Les vins blancs en fût sont pleins, onctueux, structurés et ont une bonne allonge.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	3,5
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Dioxyde de soufre:

180 si la teneur en sucres (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 5 g/l

240 si la teneur en sucres (glucose et fructose) est supérieure à 5 gr/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN - Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges sont limpides, vifs et brillants, avec une robe d'intensité assez soutenue.

Nez

Les vins jeunes ont des arômes de fruits frais, tandis que les vins vieillis ont des arômes de fruits mûrs, enrichis par l'apport du fût.

Bouche

En bouche, ils sont élégants, agréables, corsés, équilibrés et veloutés, avec une touche finale chaude et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

-

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale en dioxyde de soufre total (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Dioxyde de soufre:

140 si la teneur en sucres (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 5 g/l

180 si la teneur en sucres (glucose et fructose) est supérieure à 5 gr/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN DE LIQUEUR

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune paille, avec un ménisque vert à doré. Dans les vins rouges, les couleurs vont du rouge intense au pourpre. Ils sont limpides et brillants.

Nez

Dans les blancs, on peut discerner des arômes floraux et des arômes de fruits au sirop, avec des accents de maturité. Les rouges ont des arômes de confiture, de raisins secs et de fruits secs.

Bouche

Ils présentent un niveau d'acidité satisfaisant et sont équilibrés et élégants.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	4,5
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25
Teneur maximale en dioxyde de soufre total (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Dioxyde de soufre:

130 si la teneur en sucres (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 5 g/l

175 si la teneur en sucres (glucose et fructose) est supérieure à 5 gr/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN MOUSSEUX

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins mousseux jeunes sont pratiquement incolores. Les vins mousseux élevés en fût ont une couleur plus intense. Dans les vins mousseux rosés, la couleur se situe entre la pelure d'oignon et un rose violacé. Dans tous les cas, le vin a un aspect brillant. Les bulles sont minuscules et se libèrent lentement et de manière prolongée, formant de longues chaînes.

Nez

Les arômes rappellent l'élevage de ces mousseux par autolyse des lies.

Bouche

Au palais, le vin présente une acidité équilibrée, sans rudesse. Sa longueur en bouche est pure et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale en dioxyde de soufre total (en milligrammes par litre)	160

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN PÉTILLANT

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune paille, avec un ménisque légèrement doré. Les rosés ont une robe d'intensité moyenne, d'un rose violacé. Ils sont limpides et brillants. Les bulles et les colonnes de bulles sont fines.

Nez

L'odeur est fruitée, avec des arômes provenant de la seconde fermentation.

Bouche

En bouche, le vin est frais et fruité, avec une longueur en bouche persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	4,5
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale en dioxyde de soufre total (en milligrammes par litre)	160

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés, ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les techniques appliquées pour la manipulation des raisins, du moût et du vin, pour le contrôle de la fermentation et pour le processus dans son ensemble permettent d'obtenir des vins de très grande qualité. Pour l'extraction du moût ou du vin, seuls des systèmes mécaniques qui n'endommagent pas ni ne lacèrent les parties solides de la grappe peuvent être utilisés. Il est interdit de recourir à des pratiques consistant à préchauffer le raisin ou à chauffer les moûts ou les vins en présence du marc pour forcer l'extraction de la matière colorante. Des pressions appropriées doivent être appliquées pour l'extraction du moût ou du vin et leur séparation du marc, de façon que le rendement ne soit pas supérieur à 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin récolté.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

tous les vins

Rendement maximal:

Rendement maximal	11 000
Rendement maximal à l'unité	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

TOUS LES VINS

Rendement maximal:

Rendement maximal	77
Rendement maximal à l'unité	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET SAUVIGNON

— CALLET

— CHARDONNAY

— FOGONEU

— GIRÓ ROS

— GORGOLLASSA

— MACABEO - VIURA

— MANTO NEGRO

— MERLOT

— MOLL - PENSAL BLANCA

— MONASTRELL

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARELLADA

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— VIOGNIER

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone de production de l'appellation d'origine «Pla i Levant» se compose des territoires communaux suivants, situés sur l'île de Majorque: Algaida, Ariany, Arta, Campos, Capdepera, Felanitx, Llucmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuíri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenc des Cardassar, Santa Margalida, Santanyi, Sineu et Vilafranca de Bonany, que le conseil régulateur a déclarés aptes à la production de raisin des variétés indiquées.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Les vins sont déterminés par l'insularité de la région et par sa situation, à savoir pratiquement au niveau de la mer. Le vent appelé Embat, qui souffle sur la région, dispense fraîcheur, humidité et salinité. Il conditionne le type de viticulture, le fruit étant exposé à l'air après les tailles en vert, et apporte une quantité importante de sels. Le niveau d'ensoleillement élevé favorise la synthèse des composés phénoliques, procure une grande concentration d'arômes et un titre alcoométrique élevé et donne des vins rouges à la robe d'intensité moyenne à soutenue et des vins blancs de teinte claire. Les sols calcaires favorisent la présence de composés aromatiques. Cette combinaison de facteurs confère aux vins de Pla i Llevant une personnalité unique, marquée par une acidité intégrée qui leur donne la structure et la vigueur qui les caractérisent.

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Les caractéristiques distinctives des vins de liqueur de l'AOP Pla i Llevant leur sont conférées par les qualités spécifiques des vins de base utilisés pour leur élaboration.

Catégorie de produit de la vigne

4. Vin mousseux

Résumé du lien

Les caractéristiques distinctives des vins mousseux de l'AOP Pla i Llevant leur sont conférées par les qualités spécifiques des vins de base utilisés pour leur élaboration.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Les caractéristiques distinctives des vins pétillants de l'AOP Pla i Llevant leur sont conférées par les qualités spécifiques des vins de base utilisés pour leur élaboration.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage doit afficher le nom et le logo de l'appellation d'origine «Pla i Llevant».

Description de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT SUR LE LIEU D'ORIGINE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La mise en bouteille doit être effectuée dans la zone de production, étant donné son importance pour la qualité du produit final. L'obtention des conditions idéales est mieux assurée si la mise en bouteille est réalisée par des établissements implantés dans la même zone que les caves concernées par l'appellation et qui travaillent sous le contrôle direct de ces dernières, étant donné qu'ils disposent d'une expérience spécialisée mais également d'une connaissance approfondie des caractéristiques spécifiques du vin en question. Les bouteilles dans lesquelles le vin est mis à la consommation doivent porter des scellés de garantie, des étiquettes ou des contre-étiquettes numérotées délivrées par l'organisme de contrôle, qui doivent être apposées à la cave elle-même. Si des vins originaires d'autres zones géographiques sont entreposés, l'organisme de contrôle doit en être informé préalablement par écrit. L'entreposage est autorisé aux conditions suivantes: vin en contenants d'une capacité < 15 L; contenants étiquetés sur le lieu d'origine

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pla_i_llevant-46239/