Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2022/C 31/12)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM05

Date de la communication: 20 octobre 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Augmentation des limites d'acidité volatile pour les vins blancs, rosés et rouges**

Description

L'alinéa relatif à l'acidité volatile pour les vins de la catégorie 1 est modifié ainsi:

«Les vins de moins d'un an ont une acidité volatile réelle inférieure à 0,70 g/l, exprimée en acide acétique, pour les vins blancs et les rosés, et inférieure à 0,8 g/l pour les vins rouges.

L'acidité volatile réelle des vins de plus d'un an et des vins élaborés en fût de bois au cours de la même année, pour la fermentation et/ou pour le vieillissement, est au maximum de 0,9 g/l pour les blancs et les rosés et de 1,1 g/l pour les rouges. «C'est-à-dire que les blancs et les rosés passent de 0,6 à 0,7 g/l pour les vins jeunes et à 0,9 g/l pour ceux séjournant en fût de bois. Pour les vins rouges ayant séjourné en fût, la limite maximale passe de 1 à 1,1 g/l.»

Le point 2.D.3 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification est considérée comme une modification standard puisqu'elle n'entraîne aucun des cas prévus à l'article 14.1 du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation.

Motifs

Ce changement est justifié par l'intégration de nouveaux systèmes de vinification, différents des systèmes conventionnels, qui ont recours à des températures de fermentation plus élevées, à la sélection de levures naturelles et à de nouveaux matériels de vinification qui donnent bien souvent des vins à l'acidité volatile plus élevée.

Parallèlement, dans la zone de Pla de Bages, le poids des variétés autochtones est de plus en plus élevé. Elles ont tendance à être plus sensibles lors de la vinification.

2. **Suppression des restrictions en matière de densité de plantation**

Description

L'alinéa «La densité de plantation maximale est de 4 500 pieds/ha et la densité de plantation minimale est de 2 500 pieds/ha. Toute densité autre que celle indiquée est soumise à approbation» est supprimé.

Le point 3.1 du cahier des charges et le point 5.a du document unique sont modifiés en conséquence.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Cette modification est considérée comme une modification standard puisqu'elle n'entraîne aucun des cas prévus à l'article 14.1 du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation.

Motifs

Les dispositions et les configurations des parcelles de vigne sont très hétérogènes du fait de l'orographie du terrain de la zone de l'AOP «Pla de Bages».

Les vignobles peuvent se situer dans des champs de culture relativement étendus et facilement mécanisables, qui font que la densité de plantation peut dépasser le seuil maximum de 4 500 pieds par hectare.

De même, de petites parcelles aménagées en terrasse dans des zones boisées et difficiles d'accès font que la densité de plantation est inférieure au seuil minimum de 2 500 pieds par hectare, établi à ce jour au cahier des charges.

Étant donné que toutes ces parcelles sont des vignobles cultivés dans la zone et qu'elles représentent les vins couverts par l'appellation d'origine protégée «Pla de Bages», la limitation de la densité de plantation est considérée comme défavorable à la représentation de cette diversité des vignobles.

3. **Indication des variétés admises pour élaborer un vin doux naturel**

Description

Au point décrivant un type de vin de liqueur, le vin doux naturel, il est précisé que celui-ci doit être élaboré avec les variétés de cépage Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges.

Le point 2.D.3. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Cette modification est considérée comme une modification standard puisqu'elle n'entraîne aucun des cas prévus à l'article 14.1 du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation.

Motifs

Il est nécessaire de compléter le point définissant le vin doux naturel, celui-ci étant incomplet dans le cahier des charges. Il manque en effet la liste des cépages admis pour élaborer ce vin.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Pla de Bages

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs et rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ils sont produits avec les cépages listés au point 6. Les vins blancs sont de couleur pâle. Arômes frais, floraux et d'herbes aromatiques. La zone subissant une influence pyrénéenne importante, les arômes des vins blancs sont marqués par la partie la plus fraîche des descriptifs de chaque cépage, avec une forte présence de fruits acides. Les rosés sont puissants, élaborés avec des grains mûrs qui leur confèrent une bonne structure et de l'onctuosité. La coloration va des macérations les plus brèves aux rosés les plus intenses.

— Le titre alcoométrique acquis minimal pour les rosés élaborés uniquement à partir de Sumoll et Ull de llebre est de 11,5 % du volume et de 12,5 % pour les autres.

— L'acidité volatile réelle des vins de plus d'un an et des vins élaborés en fût de bois au cours de la même année, pour la fermentation et/ou pour le vieillissement, est au maximum de 0,9 g/l.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

11

Acidité totale minimale

4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

11,67

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

180

2. *Vin rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ils sont produits à partir des cépages autorisés. Les vins rouges ont une grande intensité de coloration. Les dates et le climat froid favorisent des maturations lentes en automne, qui facilitent une accumulation de couleur importante pour tous les cépages. Il convient toutefois de souligner que les variétés autochtones ont tendance à avoir un potentiel de coloration moindre et qu'elles donnent par conséquent des vins moins colorés. Il s'agit de vins très charpentés et très puissants.

— Le titre alcoométrique acquis minimal pour les vins rouges élaborés uniquement à partir de Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro et Garró/Mandó est de 11,5 % du volume.

— L'acidité volatile réelle des vins de plus d'un an et des vins élaborés en fût de bois au cours de la même année, pour la fermentation et/ou pour le vieillissement, est au maximum de 1,1 g/l.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

12,5

Acidité totale minimale

4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,3

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

150

3. *Vin pétillant*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le vin pétillant répond essentiellement aux paramètres décrits pour les blancs et les rosés, avec les caractéristiques spécifiques suivantes:

1. Ce sont des vins dont l'acidité est supérieure, leur titre alcoométrique étant limité. Cette acidité contribue à la sensation de fraîcheur, qui est justement équilibrée par la présence de gaz carbonique.
2. Ce sont des vins dont la structure et l'ampleur en bouche vont augmenter, du fait de la sensation tactile du gaz carbonique présent dans ces vins.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10,5

Acidité totale minimale

4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,3

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

200

4. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Visuellement, ces produits présentent une coloration correspondant à la section sur les vins blancs et rosés.

La partie aromatique possède les bases de fruits frais, d'agrumes et de fleurs des cuvées; le vieillissement sur lies en bouteille offre des notes de fruits secs et de pain.

En bouche, ce sont des vins qui augmentent nettement la perception de volume par rapport aux vins d'origine. L'onctuosité est proportionnelle au nombre de mois d'élevage et le gaz carbonique s'avère très intégré. Les bulles sont fines, créant des synergies avec le noyau acide des vins de la zone. Ces vins présentent les caractéristiques de fraîcheur et de longueur en bouche des mousseux des régions froides.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10,5

Acidité totale minimale

4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,3

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

185

5. *Vins de liqueur*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ils peuvent être élaborés à partir de raisins trop mûrs ou de raisins atteints de pourriture noble.

Dans le cas des raisins trop mûrs, les vins acquièrent des notes de fruits secs, de raisins secs, de sirops et de pâtisseries. En cas de pourriture noble, des notes d'écorce d'orange et de miel viennent s'ajouter.

Dans le cas de l'obtention de vins doux naturels par arrêts de fermentation, généralement dus au froid et à la microfiltration, les vins auraient les caractéristiques des vins jeunes mais avec la présence naturelle de sucre.

Cela permet de produire de la mistelle, des vins rancios et du vin doux naturel.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

15

Acidité totale minimale

4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

180

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique culturale

Les pratiques culturales doivent être des pratiques traditionnelles visant à obtenir les meilleures qualités. Tout travail viticole doit respecter l'équilibre physiologique de la plante, respecter l'environnement et appliquer les connaissances agronomiques qui tendent à obtenir un raisin dans des conditions optimales pour sa vinification.

La formation des pieds de vigne et leur taille sont conformes aux pratiques et aux méthodes généralement acceptées en viticulture.

Une fois vendangés, les raisins doivent être transportés le plus rapidement possible, de manière à ce que la conservation de leur qualité soit garantie.

2. Restriction pertinente applicable à la vinification

Les vendanges sont réalisées avec le plus grand soin et seuls sont utilisés pour la préparation des vins protégés les raisins sains présentant le degré de maturité nécessaire à l'obtention de vins ayant un titre alcoométrique naturel égal ou supérieur à 9,5 % vol. pour les vins blancs et 11 % vol. pour les vins rouges. Ce titre alcoométrique naturel minimal est de 9,5 % du volume lorsque le raisin est destiné à la production de vins pétillants ou de vins mousseux de qualité.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Variétés de cépage blanc

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Variétés de cépage blanc

70 hectolitres par hectare

3. Variétés de cépage rouge

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Variétés de cépage rouge

63 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les communes produisant l'AOP «Pla de Bages» sont les suivantes:

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

Talamanca

7. **Cépages principaux**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Description du ou des lien(s)**

8.1. *Vin*

Les caractéristiques agroclimatiques de la région présentent des températures et une pluviométrie clairement différentes de celles des régions frontalières. L'altitude moyenne de la région ainsi que l'éloignement de la mer et de la barrière précôtière lui confèrent des aspects climatiques responsables du noyau acide de ses vins.

La grande masse forestière et la quantité d'herbes aromatiques omniprésentes définissent son propre terroir, qui influence clairement et spécifiquement tous les produits viticoles de l'AOP «Pla de Bages». Les arômes primaires des vins sont imprégnés des parfums de ces herbes. Le romarin, la lavande, le thym, etc. sont présents.

8.2. *Vin pétillant*

Les appréciations formulées pour les vins au paragraphe précédent s'appliquent.

8.3. *Vin mousseux de qualité*

La région de Bages possède une longue tradition de vins mousseux. Concrètement, le territoire de la commune d'Artés est couvert par l'AOP «Cava» car l'expérimentation et la production de ce type de vins ont commencé depuis le début du XX^{e} siècle. En d'autres termes, ils furent les pionniers de la production de vins mousseux. Les cépages Macabeo, Xarel•lo et Parellada sont la base utilisée dans leur production et présentent les caractéristiques déjà énumérées dans la section des vins.

8.4. *Vin de liqueur*

La région de Bages produit des vins de liqueur depuis des temps immémoriaux; le vin rancio, la mistelle et le vin doux naturel sont des boissons courantes dans la région depuis de nombreuses années. La combinaison d'une méthode traditionnelle de production et des cépages de la région pour la vinification, jouissant du climat décrit précédemment, confèrent des caractéristiques organoleptiques particulières à ces vins.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition

Le conditionnement des vins de l'AOP «Pla de Bages» doit être effectué dans la zone spécifiée par son règlement. Cette décision a été adoptée par le conseil régulateur, qui considère qu'au regard de la superficie réduite de l'AOP, toute éventuelle intervention extérieure pourrait avoir une incidence négative sur la qualité, puisqu'elle serait hors du contrôle du conseil régulateur et pourrait dénaturer les standards établis.

Lien vers le cahier des charges

http://incavi.gencat.cat/web/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-condicions-DO-Pla-de-Bages-maig-2021.pdf