Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2022/C 31/12)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM05

Data da comunicação: 20 de outubro de 2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Aumento dos limites de acidez volátil nos vinhos brancos, rosés e tintos**

Descrição

A alínea relativa à acidez volátil dos vinhos da categoria 1 é alterada do seguinte modo:

«Os vinhos com menos de um ano apresentam uma acidez volátil inferior a 0,70 g/l, expressa em ácido acético, para os vinhos brancos e rosés, e inferior a 0,8 g/l para os vinhos tintos.

Os vinhos envelhecidos com mais de um ano e os vinhos fermentados ou envelhecidos em barrica de madeira no mesmo ano terão uma acidez volátil igual ou inferior a 0,9 g/l, para os brancos e rosés, e 1,1 g/l, para os tintos. Por outras palavras, nos vinhos brancos e rosés jovens o limite passa de 0,6 para 0,7 g/l e nos vinhos que estagiaram em madeira para 0,9 g/l. Os vinhos tintos que estagiaram em barrica passam de 1 para 1,1 g/l.»

A alteração aplica-se ao ponto 2.D.3. do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhum dos pressupostos previstos no artigo 14, n.º1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos pedidos de proteção das denominações de origem, indicações geográficas e menções tradicionais no setor vitivinícola, ao procedimento de oposição, às restrições de utilização, às alterações do caderno de especificações, ao cancelamento da proteção e à rotulagem e apresentação.

Motivo

Esta alteração deve-se à adoção de novos sistemas de vinificação, não convencionais, com recurso a temperaturas de fermentação mais elevadas, leveduras naturalmente selecionadas e novos materiais de vinificação que originam, frequentemente, vinhos com acidez volátil mais elevada.

Há, ainda, a ter em conta o número crescente de castas autóctones da região da Pla de Bages que tendem a ser mais sensíveis à vinificação.

2. **Supressão das restrições à densidade de plantação**

Descrição

Suprimiu-se o parágrafo seguinte: «A densidade de plantação máxima é de 4 500 pés/ha e a densidade mínima de 2 500 pés/ha. Qualquer densidade diferente da mencionada deverá ser sujeita a aprovação.»

Altera-se o ponto 3.1 do caderno de especificações e o ponto 5.a do documento único.

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

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhum dos pressupostos previstos no artigo 14, n.º1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos pedidos de proteção das denominações de origem, indicações geográficas e menções tradicionais no setor vitivinícola, ao procedimento de oposição, às restrições de utilização, às alterações do caderno de especificações, ao cancelamento da proteção e à rotulagem e apresentação.

Motivo

As parcelas de vinha apresentam disposições e configurações muito heterogéneas devido à orografia do terreno da área da DO «Pla de Bages».

As vinhas situam-se em terras aráveis de dimensões relativamente grandes e de fácil acesso por meios mecanizados, podendo, assim, a densidade de plantação exceder as 4 500 cepas/ha.

Do mesmo modo, o difícil acesso a pequenas parcelas situadas no meio de áreas arborizadas determina uma densidade de plantação inferior ao mínimo de 2 500 vinhas/ha atualmente estabelecido no caderno de especificações.

Uma vez que todas estas vinhas são cultivadas na zona e que produzem vinhos com denominação de origem «Pla de Bages», consideramos que a limitação da densidade de plantação não favorece a representação desta diversidade de vinhas.

3. **Indicação das castas aptas à vinificação de vinho doce natural**

Descrição

Especificam-se as castas a partir das quais é produzido o vinho licoroso doce natural no ponto em que é descrito, a saber: *garnacha, macabeo, malvasia-aromàtica/malvasia-de-sitges*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.D.3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhum dos pressupostos previstos no artigo 14, n.º1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos pedidos de proteção das denominações de origem, indicações geográficas e menções tradicionais no setor vitivinícola, ao procedimento de oposição, às restrições de utilização, às alterações do caderno de especificações, ao cancelamento da proteção e à rotulagem e apresentação.

Motivo

Era necessário completar o ponto do caderno de especificações em que se define o vinho doce natural, que estava incompleto. Faltava a lista das castas de uva a partir das quais pode ser produzido.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Pla de Bages

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos e rosés*

BREVE DESCRIÇÃO

Produzidos a partir das castas referidas no ponto 6, os vinhos brancos são de cor clara, apresentando aromas frescos, florais e de ervas aromáticas. São extremamente frescos, graças à forte influência dos Pirenéus, refletindo-se esta frescura nos aromas de todas as castas, em que predominam os frutos ácidos. Os rosés são potentes, produzindo-se a partir de uvas maduras, que conferem ao vinho boa estrutura e untuosidade. Em termos de cor, vão das tonalidades típicas das macerações mais curtas aos rosados mais intensos.

— O título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos rosés produzidos a partir das castas *sumoll* e *ull-de-llebre* é de 11,5 % vol e de 12,5 % vol para os restantes vinhos.

— Os vinhos envelhecidos com mais de um ano e os vinhos fermentados ou envelhecidos em barrica de madeira no mesmo ano têm uma acidez volátil igual ou inferior a 0,9 g/l.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

11

Acidez total mínima:

4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

11,67

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

180

2. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos são produzidos com as castas autorizadas. Têm grande intensidade de cor. A estação vegetativa e o clima frio favorecem a maturação lenta no outono, o que facilita a acumulação de cor em todas as variedades. Note-se que as castas autóctones tendem a ter menos potencial de cor e produzem, portanto, vinhos de tonalidade menos intensa. Os vinhos tintos são muito estruturados e potentes.

— O título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos produzidos a partir das castas *sumoll* e *ull-de-llebre picapoll--negro* e *garró/mandó* é de 11,5 % vol.

— Os vinhos envelhecidos com mais de um ano e os vinhos fermentados ou envelhecidos em barrica de madeira no mesmo ano têm uma acidez volátil igual ou inferior a 1,1 g/l.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

12,5

Acidez total mínima:

4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

13,3

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

150

3. *Vinho frisante*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos frisantes apresentam, basicamente, os mesmos parâmetros descritos para os brancos e rosés, com as seguintes características específicas:

1. São vinhos com uma acidez superior, dado o título alcoométrico limitado, daí resultando uma sensação de frescura equilibrada pela presença de gás carbónico.
2. São vinhos com maior sensação de amplitude e estrutura no palato, devido à sensação tátil do gás carbónico.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

10,5

Acidez total mínima:

4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

13,3

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

200

4. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Em termos de cor, os vinhos espumantes de qualidade são equivalentes aos vinhos brancos e rosés.

Têm os aromas de fruta fresca e as notas cítricas e florais dos vinhos de base. O estágio sobre borras em garrafa confere-lhe notas de pão e frutos secos.

No palato, têm mais volume do que os vinhos de origem. A cremosidade é proporcional aos meses de estágio e o gás carbónico está bem integrado. A bolha fina, característica dos vinhos ácidos da região, dá a estes vinhos a frescura e persistência no palato próprias dos vinhos espumantes das zonas frias.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

10,5

Acidez total mínima:

4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

13,3

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

185

5. *Vinhos licorosos*

BREVE DESCRIÇÃO

Podem ser produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas ou de uvas afetadas por podridão nobre.

Os vinhos de uvas sobreamadurecidas têm notas de frutos secos, uva-passa, fruta em calda e confeitaria. No caso da podridão nobre, acrescem as notas de casca de laranja e mel.

Nos vinhos doces naturais, a fermentação é interrompida, em geral, a frio e por microfiltração. Têm as mesmas características dos vinhos jovens, somando-se a presença natural de açúcares.

Produz-se nesta categoria jeropiga mistela, vinho «rancio» e vinho doce natural.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

15

Acidez total mínima:

4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

180

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática de cultivo

Seguem-se as práticas de cultivo tradicionais, que garantem, em regra, uma qualidade superior. Todo o labor vitícola respeita o equilíbrio fisiológico da planta e o meio-ambiente, aplicando-se os conhecimentos agronómicos necessários para a obtenção de uvas em condições ideais de vinificação.

A condução da vinha faz-se de acordo com as práticas e métodos vitícolas correntes.

Uma vez vindimadas, as uvas devem ser transportadas o mais rapidamente possível, para que se preserve a sua qualidade.

2. Restrição aplicável à vinificação

A vindima deve ser realizada com o maior cuidado. Os vinhos protegidos pela DOP são feitos unicamente a partir de uvas sãs, com o grau de maturação necessário para produzir vinhos brancos com um título alcoométrico natural igual ou superior a 9,5 % vol e tintos com 11 % vol. O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 9,5 % vol, caso as uvas se destinem à produção de vinhos frisantes ou de vinhos espumantes de qualidade.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

10 000 kg de uvas por hectare

2. Castas brancas

70 hectolitros por hectare

3. Castas tintas

9 000 kg de uvas por hectare

4. Castas tintas

63 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica demarcada**

Os municípios de produção da DOP «Pla de Bages» são os seguintes:

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. **Principais castas de uva de vinho**

PICAPOLL-BLANCO

SUMOLL-TINTO

TEMPRANILLO – ULL-DE-LLEBRE

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

As características agrícolas e climáticas locais – temperatura e pluviometria – são significativamente diferentes das regiões limítrofes. A altitude média e a distância do mar, bem como a faixa pré-litoral, são responsáveis pelas condições climáticas que determinam o perfil ácido dos vinhos.

A grande massa florestal e a profusão de ervas aromáticas definem um *terroir* que exerce influência notória e específica em todos os produtos vinícolas da DOP «Pla de Bages». Os aromas primários dos vinhos estão impregnados do perfume destas ervas, entre as quais se contam o alecrim, a alfazema e o tomilho.

8.2. *Vinho frisante*

As apreciações feitas na secção anterior valem igualmente para estes vinhos.

8.3. *Vinho espumante de qualidade*

A região de Bages tem uma longa tradição de vinhos espumantes. O município de Artés está abrangido pela DOP «Cava», já que aí se produz este tipo de vinho desde as primeiras experiências, realizadas no início do século XX. Por outras palavras, os seus viticultores foram pioneiros na produção de vinhos espumantes. As castas *macabeo, xarel•lo* e *parellada* constituem a base da produção e apresentam as características já descritas na secção «vinho».

8.4. *Vinho licoroso*

A região de Bages produz vinho licoroso desde tempos imemoriais. O vinho «rancio», a jeropiga mistela e o vinho doce natural são desde há muito bebidas correntes na região. O método de produção tradicional, aliado às castas locais, influenciadas pelas condições agroclimáticas já referidas, proporciona a estes vinhos características organoléticas particulares.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica demarcada

Descrição da condição:

Os vinhos abrangidos pela DOP «Pla de Bages» devem ser engarrafados na área definida pela regulamentação aplicável. Trata-se de uma decisão tomada pelo *Consejo Regulador*. Dada a pequena superfície da DOP, considera-se que qualquer interferência externa poderá ter um impacto negativo sobre a qualidade, dado não ser sujeita ao controlo do *Consejo*, e desvirtuar os padrões estabelecidos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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