Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 31/12)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD A DOCUMENTULUI UNIC

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM05

Data comunicării: 20 octombrie 2021

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Creșterea limitelor acidității volatile la vinurile albe, roze și roșii

Descriere

Paragraful care face referire la aciditatea volatilă a vinurilor din categoria 1 se modifică după cum urmează:

„Vinurile cu vechimea mai mică de un an trebuie să aibă o aciditate volatilă reală mai mică de 0,70 g/l, exprimată în acid acetic, în cazul vinurilor albe și roze și mai mică de 0,8 g/l în cazul vinurilor roșii.

Vinurile cu o vechime mai mare de un an și vinurile elaborate în butoaie de lemn în cursul aceluiași an, fie prin fermentație, fie prin învechire, fie prin ambele procedee, trebuie să aibă o aciditate volatilă reală maximă de 0,9 g/l în cazul vinurilor albe și roze și de 1,1 g/l în cazul vinurilor roșii. Aceasta înseamnă că, în ceea ce privește vinurile albe și roze, se trece de la 0,6 la 0,7 g/l în cazul vinurilor tinere și la 0,9 g/l în cazul celor învechite în butoaie de lemn. În ceea ce privește vinurile roșii învechite în butoaie de lemn, limita maximă crește de la 1 la 1,1 g/l.”

Modificarea vizează punctul 2.D.3 din caietul de sarcini, precum și punctul 4 din documentul unic.

Această modificare trebuie considerată o modificare standard pentru că nu se încadrează în niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2019/33 AL COMISIEI din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea.

Motive

Motivul acestei modificări este încorporarea de noi sisteme de vinificație, diferite de cele convenționale, care utilizează temperaturi de fermentație mai ridicate, drojdii selectate natural și materiale noi de vinificație, care au adesea ca rezultat vinuri cu o aciditate volatilă mai ridicată.

Totodată, în regiunea Pla de Bages crește tot mai mult ponderea soiurilor autohtone, care au tendința de a fi mai sensibile în cursul procesului de vinificație.

2. Eliminarea restricțiilor privind densitatea de plantare

Descriere

Se elimină următorul paragraf: „Densitatea maximă de plantare este de 4 500 de butuci/ha, iar densitatea minimă este de 2 500 de butuci/ha. Orice densitate diferită de cea menționată trebuie să fie aprobată. ”

Modificarea vizează punctul 3.1 din caietul de sarcini și punctul 5 litera (a) din documentul unic.

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

Această modificare trebuie considerată o modificare standard pentru că nu se încadrează în niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2019/33 AL COMISIEI din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea.

Motive

Dispozițiile și configurațiile parcelelor de viță-de-vie sunt foarte eterogene, datorită orografiei terenului din arealul DOP Pla de Bages.

În cazul podgoriilor situate pe terenuri relativ întinse și ușor de lucrat cu mijloace mecanizate, densitatea de plantare poate depăși numărul maxim de 4 500 de butuci/ha.

De asemenea, în cazul parcelelor mici, situate în zone împădurite și cu acces dificil, densitatea de plantare este mai mică decât numărul minim de 2 500 de butuci/ha stabilit în prezent în caietul de sarcini.

Având în vedere faptul că toate aceste podgorii sunt cultivate în arealul denumirii de origine Pla de Bages și că produc vinuri cu această denumire de origine, se consideră că limitarea densității de plantare nu permite reprezentarea acestei diversități de podgorii.

3. **Indicarea soiurilor potrivite pentru elaborarea vinului dulce natural**

Descriere

La punctul la care se descrie un tip de vin licoros - vinul dulce natural - se specifică faptul că acesta se elaborează cu soiurile de struguri Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges.

Modificarea vizează punctul 2.D.3 din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Această modificare trebuie considerată o modificare standard pentru că nu se încadrează în niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2019/33 AL COMISIEI din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea.

Motive

Este necesar să se completeze punctul la care este definit vinul dulce natural, care este incomplet deoarece nu conține lista soiurilor de struguri autorizate pentru elaborarea acestui tip de vin.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire (denumiri)**

Pla de Bages

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe și roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Produse din soiurile stabilite la punctul 6. Vinurile albe au culoare pală și arome proaspete de flori și de ierburi aromatice. Dată fiind influența semnificativă exercitată de Pirinei, aromele vinurilor albe tind să se îndrepte către cea mai intensă variantă de prospețime din descrierea fiecărui soi, cu o prezență puternică a fructelor acide. Vinurile roze sunt puternice, produse din struguri copți care conferă o structură bună și o textură fină. Gradientul de culoare variază de la vinurile roze cu un timp de macerare mai scurt la vinurile roze mai intense.

— Tăria alcoolică minimă dobândită pentru vinurile roze produse doar din strugurii din soiurile Sumoll și Ull de llebre este de 11,5 % vol. și de 12,5 % vol. pentru restul.

— Vinurile cu o vechime mai mare de un an și vinurile elaborate în butoaie de lemn în cursul aceluiași an, fie prin fermentație, fie prin învechire, fie prin ambele procedee, trebuie să aibă o aciditate volatilă reală maximă de 0,9 g/l.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.):

11

Aciditatea totală minimă:

4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

11,67

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

180

2. *Vin roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile roșii trebuie să fie produse din soiurile autorizate. Calendarul de cultivare și climatul rece promovează pârguirea încetinită în toamnă și acest lucru permite obținerea unor culori foarte intense ale tuturor soiurilor. Ar trebui menționat că soiurile native au un potențial de culoare mai scăzut, vinurile obținute fiind mai pale. Aceste vinuri au o structură foarte bună și sunt foarte puternice.

— Tăria alcoolică minimă dobândită pentru vinurile produse doar din strugurii din soiurile Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro și Garró / Mandó este de 11,5 % vol.

— Vinurile cu o vechime mai mare de un an și vinurile elaborate în butoaie de lemn în cursul aceluiași an, fie prin fermentație, fie prin învechire, fie prin ambele procedee, trebuie să aibă o aciditate volatilă reală maximă de 1,1 g/l.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.):

12,5

Aciditatea totală minimă:

4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

13,3

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

150

3. *Vin petiant*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile petiante au practic aceiași parametri ca vinurile albe și roze, cu următoarele caracteristici specifice:

1. Aceste vinuri au o aciditate mai ridicată, deoarece tăria alcoolică a acestora este limitată și acest fapt contribuie la un gust proaspăt care se echilibrează prin prezența bulelor de dioxid de carbon.
2. Aceste vinuri au o structură mai solidă și un gust mai corpolent, grație senzațiilor tactile create de bulele de dioxid de carbon.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.):

10,5

Aciditatea totală minimă:

4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

13,3

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

200

4. *Vin spumant de calitate*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

În ceea ce privește aspectul, culorile acestor vinuri sunt similare cu descrierile oferite la secțiunea privind vinurile albe și roze.

Aromele de bază sunt de fructe proaspete, citrice și flori (din cuvée), iar învechirea pe drojdie adaugă note de fructe uscate și de pâine aromelor dezvoltate în sticlă.

Aceste vinuri au în mod clar un gust mai corpolent decât vinurile din care sunt produse. Aceste vinuri au o consistență cremoasă, proporțională cu lunile de învechire, iar dioxidul de carbon este bine integrat. Bulele fine acționează împreună cu profilul acidității vinurilor produse în zonă, acestea din urmă având prospețimea și finalul prelung care sunt caracteristice pentru celelalte vinuri spumante produse în regiunile reci.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.):

10,5

Aciditatea totală minimă:

4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

13,3

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

185

5. *Vinuri licoroase*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aceste vinuri pot fi produse din struguri supramaturați sau din struguri atinși de putregaiul nobil.

Atunci când vinul este produs din struguri supramaturați, aromele acestuia includ note de fructe uscate, stafide, sirop și dulciuri de cofetărie. Atunci când vinul este produs din struguri atinși de putregaiul nobil, la notele descrise mai sus se adaugă notele de coajă de portocală și de miere.

Atunci când vinurile dulci naturale se produc prin întreruperea fermentării, de obicei prin intermediul temperaturilor scăzute și a microfiltrării, acestea păstrează aceleași caracteristici cu cele ale vinurilor tinere, însă conțin zaharuri apărute pe cale naturală.

Aici este inclusă producția de mistel, de vinuri „rancio” și de vinuri dulci naturale.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.):

15

Aciditatea totală minimă:

4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

180

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice esențiale*

1. Metodă de cultivare

Practicile de cultivare trebuie să fie cele tradiționale, deoarece este cel mai probabil ca, grație acestora, să se obțină vinuri de cea mai bună calitate. Toate activitățile legate de cultivare vor respecta echilibrul fiziologic al plantei, vor proteja mediul și vor utiliza cunoștințele agronomice necesare pentru obținerea unor struguri în condiții optime pentru producerea de vin.

Conducerea viței-de-vie va fi realizată în conformitate cu practicile și metodele acceptate în mod general pentru producerea de vin.

Strugurii recoltați trebuie să fie transportați cât mai rapid posibil și prin metode care garantează conservarea calității strugurilor.

2. Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Recoltarea trebuie să se facă foarte atent. Vinurile acoperite prin prezenta DOP se pot produce doar din struguri sănătoși, care sunt suficient de pârguiți pentru a obține vinuri cu o tărie alcoolică naturală egală sau mai mare de 9,5 % vol. pentru vinurile albe și 11 % vol. pentru vinurile roșii. Tăria alcoolică naturală minimă în volume trebuie să fie 9,5 % vol. atunci când vinul se folosește pentru producția de vinuri petiante sau de vinuri spumante de calitate.

5.2. *Randamente maxime*

1. Soiuri de struguri albi

10 000 de kilograme de struguri la hectar

2. Soiuri de struguri albi

70 de hectolitri la hectar

3. Soiuri de struguri roșii

9 000 de kilograme de struguri la hectar

4. Soiuri de struguri roșii

63 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Lista localităților unde se produc vinurile acoperite de DOP Pla de Bages este următoarea:

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. **Soiul (soiurile) principal(e) de struguri de vin**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Condițiile agricole și climatice din district se caracterizează prin temperaturi și niveluri de precipitații care diferă în mod semnificativ de cele din districtele înconjurătoare. Altitudinea medie și distanța față de mare și de bariera de dinainte de coastă ale districtului sunt responsabile pentru condițiile climatice care conduc la profilul acid al vinurilor produse în acest areal.

Pădurile dese și numărul enorm de ierburi aromatice care cresc pe teritoriul districtului creează un terroir distinctiv, cu o influență puternică și specifică asupra tuturor produselor vitivinicole produse în zona acoperită de DOP Pla de Bages. Aromele primare ale vinurilor sunt impregnate cu esența acestor ierburi. Câteva exemple sunt rozmarin, lavandă și cimbrișor.

8.2. *Vin petiant*

Explicațiile furnizate în secțiunea anterioară se aplică și aici.

8.3. *Vin spumant de calitate*

Districtul Bages se bucură de o tradiție îndelungată de producție a vinurilor spumante. Localitatea Artés este acoperită de DOP Cava, deoarece acest tip de vinuri este experimentat și produs aici încă de la începutul secolului al XX-lea. Cu alte cuvinte, locuitorii acestei localități au fost printre primii care au produs vinuri spumante. Cuvée-ul folosit la producția acestor vinuri este alcătuit din soiurile Macabeo, Xarel•lo și Parellada și acestea dețin caracteristicile descrise deja în secțiunea privind vinurile.

8.4. *Vin licoros*

Vinurile licoroase sunt produse în districtul Bages din cele mai vechi timpuri. Vinurile „Rancio”, mistel și vinurile dulci naturale sunt consumate de mulți ani în mod obișnuit de locuitorii din acest district. Combinația dintre practica oenologică tradițională și soiurile de vin din district, care sunt influențate de condițiile agro-climatice menționate mai sus, conferă acestor vinuri caracteristici organoleptice specifice.

9. **Alte condiții esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile acoperite de DOP Pla de Bages trebuie să fie ambalate în arealul specificat în normele care se aplică DOP. Această decizie a fost luată de Consiliul de Reglementare deoarece acesta consideră că arealul acoperit de DOP este atât de mic, încât orice interferență externă ar putea avea un impact negativ asupra calității; Consiliul nu ar avea capacitatea să monitorizeze în mod adecvat această interferență, iar standardele existente ar putea fi compromise.

Link către caietul de sarcini al produsului

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