Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 31/12)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM05

Fecha de comunicación: 20 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Incremento de los límites de acidez volátil en los vinos blancos, rosados y tintos.**

Descripción

Se modifica el párrafo que hace referencia a la acidez volátil para los vinos de la categoría 1, de la siguiente manera:

"Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,70 gr/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,8 gr/l para los vinos tintos.

Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendràn una acidez volátil real màxima de 0,9 gr/l en blancos y rosados y 1,1 gr/l en tintos. « Es decir, para blancos y rosado se pasa de 0,6 a 0,7 gr/l para los jóvenes y a 0,9 gr/l para los que pasen por madera. Y los tintos que hayan estado en barrica se eleva su límite máximo de 1 a 1,1 gr/l.»

Modifica el punto 2.D.3 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Justificación

La motivación de este cambio es la incorporación de nuevos sistemas de vinificación diferentes a los convencionales, donde se utilizan temperaturas de fermentación más altas, levaduras de selección natural y nuevos materiales de vinificación resultando a menudo vinos con acidez volátil más alta.

Al mismo tiempo, en la zona de la Pla de Bages cada vez hay más peso de variedades autóctonas que tienden a ser más sensibles a la hora de vinificar.

2. **Eliminar los límites de la densidad de plantación**

Descripción

Se elimina el párrafo «La densidad de plantación máxima de 4 500 ceps / ha y una densidad mínima de 2 500 ceps / ha. Cualquier densidad diferente a la mencionada deberá ser aprobada. »

Modifica el punto 3.1 del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

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

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Justificación

Las parcelas de viña tienen disposiciones y configuraciones muy heterogéneas debidas a la orografía del terreno de la zona DO Pla de Bages.

Los viñedos se pueden encontrar en campos de cultivo de extensión relativa y fácil manejo mecanizado que hacen que la densidad de plantación pueda superar el máximo de 4 500 cepas / ha.

Asimismo, pequeñas parcelas abancaladas en medio de zonas boscosas y de difícil acceso hacen que la densidad de plantación sea menor a la mínima de 2 500 cepas / ha establecido actualmente en el Pliego de Condiciones.

Atendiendo a que todas ellas son viñedos que se cultivan en la zona y que representan los vinos con Denominación de Origen Pla de Bages, se considera que la limitación de la densidad de plantación no favorece la representación de esta diversidad de viñedos.

3. **Indicación de las variedades aptas para elaborar vino dulce natural**

Descripción

En el punto donde se describe un tipo de vino de licor, el dulce natural, se especifica que se elaborarán con las variedades de vid Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges.

Modifica el punto 2.D.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Justificación

La necesidad de completar el punto que define el vino dulce natural, por estar incompleto en el Pliego, faltaba la relación de variedades de uva con las que se permite su elaboración.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Pla de Bages

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos blanco y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Producidos con las variedades contenidas en el punto 6. Los blancos son de color pálido, aromas frescos, florales y de hierbas aromáticas. Siendo zona de importante influencia pirenaica, los aromas de los vinos blancos estarán marcados por la parte más fresca de los descriptivos de cada variedad, con fuerte presencia de frutas ácidas. Los rosados son potentes,elaborados con uvas maduras que confieren una buena estructura y untuosidad. La coloración hay desde maceraciones más cortas hasta los rosados más intensos.

— Grado adquirido mínimo para rosados elborados sólo con Sumoll y Ull de llebre es 11,5 % vol y resto 12,5 % vol.

— Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendràn una acidez volátil real màxima de 0,9 gr/l .

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

11

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

11,67

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

180

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Se producen con las variedades autorizadas Los tintos tienen gran intensidad colorante.Las fechas y climatología fría, favorecen maduraciones lentas en otoño que facilitan gran acumulación de color en todas las variedades, aunque hay que destacar que las variedades autóctonas suelen tener menor potencial de color y por tanto,proporcionan vinos de menos color.Son vinos muy estructurados y de gran potencia.

— Grado adquirido mínimo para los elborados sólo con Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro y Garró/Mandó, es 11,5 % vol

— Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendràn una acidez volátil real màxima de 1,1 gr/l .

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

12,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

3. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino de aguja, responde básicamente a los parámetros descritos en blanco y rosado, con las siguientes características específicas:

1. Son vinos con una acidez superior al estar limitado su grado, y contribuyendo ésta a la sensación de frescor que se verá justamente equilibrada por la presencia de carbónico.
2. Son vinos que aumentarán su sensación de estructura y de noción de amplitud en boca, debido a la sensación táctil del carbónico presente en estos vinos.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual estos productos tienen una coloración correspondiente al apartado de los vinos blancos y rosados.

La parte aromática tiene las bases de fruta fresca, cítrica y floral de los vinos base, la crianza sobre lías desarrolladas en botella ofrece notas de fruta seca y de pan.

En boca, son vinos que aumentan claramente la percepción de volumen con respecto a los vinos de origen. La cremosidad es proporcional en los meses de crianza, y el carbónico se muestra integrado. De burbuja fina, estableciendo sinergias con el núcleo ácido de los vinos de la zona, dan las características de frescor y persistencia en boca de los espumosos propios de zonas frías.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

185

5. *Vinos de licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Pueden elaborarse con uvas sobremaduradas o mediante uvas afectadas de podredumbre noble.

En los caso de uvas sobremaduradas los vinos adquieren notas de fruta seca, pasa, almíbares y repostería. En caso de ser obtenido con afectación de podredumbre noble, éstos descriptivos se ven complementados con notas de piel de naranja y miel.

En el caso de obtener vinos dulces naturales mediante paradas de fermentación, normalmente por frío y microfiltración, los vinos tendrían las características de los vinos jóvenes pero con la presencia natural de azúcar.

Se elaboran mistelas, vinos rancios y vino dulce natural.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

180

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores calidades. Todos los trabajos vitícolas respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción se realizará según prácticas y métodos generalmente aceptados por la viticultura.

El transporte de la uva vendimiada se debe hacer de la forma más rápida posible y utilizando medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva.

2. Restricción pertinente en la vinificación

La vendimia se realizará con la máxima atención, y se dedicará exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5 % vol. para los vinos blancos y 11 % vol. para los vinos tintos. Esta graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de 9,5 % vol. cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas

70 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades tintas

63 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Los municipios de producción de la DOP Pla de Bages son los siguientes:

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. **Principales variedades de uva de vinificación**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino*

Las características agroclimáticas de la comarca denotan una temperatura y una pluviometría marcadamente diferentes de las comarcas fronterizas. La altitud media comarcal y la distancia del mar y la barrera prelitoral le confieren unos aspectos climáticos responsables del nucleo ácido de sus vinos.

La gran masa forestal y la cantidad de hierbas aromáticas existentes por doquier, definen un terruño propio, que influye de forma notoria y específica en todos los productos vinícolas de la DOP Pla de Bages. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores de aquellas hierbas. El romero, el espliego, el tomillo, etc, están presentes.

8.2. *Vino de aguja*

Son válidas las apreciaciones hechas en el apartado anterior de vinos.

8.3. *Vino espumoso de calidad*

La comarca del Bages, tiene una larga tradición en vinos espumosos. Concretamente el término municipal de Artés está amparado por la DOP Cava, ya que desde principios del siglo XX iniciaron la experimentación y la producción de este tipo de vinos. Es decir, fueron pioneros en la producción de vinos espumosos. Las variedades Macabeo, Xarel•lo y Parellada son la base que se utilizan en su elaboración, y tienen las características ya relacionadas en el apartado de vinos.

8.4. *Vino de licor*

La comarca del Bages es una productora inmemorial de vinos de licor; el vino rancio, la mistela y el vino dulce natural, eran bebidas habituales en las casas de la comarca desde hace muchos años. La combinación de un método de elaboración tradicional y las variedades viníferas comarcales, afectadas por el agroclima antes mencionado, proporcionan unas características organolépticas particulares a estos vinos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado de los vinos de la DOP Pla de Bages debe realizarse dentro de la zona especificada por su Reglamento. Fue una decisión adoptada por el Consejo Regulador al considerar que, dada la pequeña superficie de la DOP, cualquier posible intromisión externa, podría incidir de forma negativa en la calidad, ya que queda fuera del control de este Consejo y podrían desvirtuarse los estándares establecidos.

Enlace al pliego de condiciones

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