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 304/08)

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-AM06

Date de la communication: 21.6.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Diminution du titre alcoométrique de certains vins rosés

Description:

Le titre alcoométrique minimal requis pour les vins rosés élaborés à partir des variétés Mandó et Picapoll Negro est abaissé de 12,5 % vol. à 11,5 % vol.

Il est ajouté que, pour le vin rosé de coupage, le titre applicable est fonction de la proportion des variétés entrant dans la composition.

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

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

Motifs:

La culture des variétés Picapoll negra et Mandó a été relancée dans la zone de production de l'AOP Pla de Bages, respectivement depuis 2014 et 2016; ces variétés figurent dans le cahier des charges.

Les caractéristiques de ces variétés, comme de celles d'autres variétés de *vitis vinifera*, sont telles qu'il est difficile d'atteindre un titre alcoométrique élevé. Pour ces raisons, il convient d'abaisser le titre alcoométrique minimal des vins rosés élaborés à partir des variétés Mandó et Picapoll negro, de 12,5° vol à 11,5° vol.

2. Modification de la description organoleptique

Description:

Une partie du texte décrivant les vins est déplacée et remplacée par un tableau des caractéristiques organoleptiques.

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

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

Motifs:

Cette modification est due au fait que le cahier des charges a désormais un caractère plus technique et qu'il est nécessaire de veiller à ce que sa lecture et son interprétation soient aussi claires et objectives que possible.

3. **Reclassement des variétés**

Description:

Modification de la répartition des variétés autorisées et recommandées. Les variétés restent les mêmes, à ceci près que les variétés Chardonnay, Merlot et Cabernet Sauvignon qui étaient auparavant «recommandées» sont désormais «autorisées». La variété Mandó/Garró, quant à elle, passe du statut de «variété autorisée» à celui de «variété recommandée».

Le point 6 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

Motifs:

Les modifications proposées visent à classer l'ensemble des variétés de manière à faire figurer en tant que variétés recommandées selon les lignes directrices de l'appellation d'origine celles qui sont considérées comme locales et mieux adaptées à la zone.

4. **Amélioration rédactionnelle de la partie consacrée au lien**

Description:

La formulation de la catégorie «vin» est améliorée.

Le point 7 du cahier des charges et le point 8.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33; elle consiste uniquement en une amélioration d'ordre réactionnel de la partie consacrée au lien et non en une modification de celui-ci.

Motifs:

Cette modification est due au fait que le cahier des charges a désormais un caractère plus technique et qu'il est nécessaire de veiller à ce que sa lecture et son interprétation soient aussi claires et objectives que possible.

Compte tenu de ce qui précède, les caractéristiques particulières du produit ont été réécrites dans la partie consacrée au lien.

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 TEXTUELLE CONCISE

BLANC: De couleur jaune pâle à jaune foncé (doré). Aspect limpide, sans turbidité. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois liés à l'élevage. Ils sont généralement légers.

ROSÉ: Robe rouge, qui va du rose pâle et/ou de la teinte pelure d'oignon au rouge cerise. Aspect limpide, sans turbidité. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois liés à l'élevage. Ils sont généralement légers.

* Le titre alcoométrique acquis minimal pour les rosés élaborés uniquement à partir de Sumoll, d'Ull de llebre, de Garró/Mandó et de Picapoll negro est de 11,5 % vol. et pour les autres de 12,5 % vol. Dans le cas des vins de coupage issus de variétés présentant des titres alcoométriques minimaux différents, le titre alcoométrique minimal du coupage sera directement proportionnel au titre minimal de chacune des variétés et au pourcentage de chacune dans la composition variétale.

* 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.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % vol)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol)	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 TEXTUELLE CONCISE

Robe rouge avec des nuances variables allant du violet à l'ocre selon les processus d'élaboration et de vieillissement. Aspect limpide, sans turbidité. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois liés à l'élevage. Variable selon les processus d'élaboration/de vieillissement. De légers et frais à plus structurés et concentrés.

* 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 % vol.

* 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.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % vol)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol)	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 TEXTUELLE CONCISE

Conformes aux descriptions précédentes, selon la couleur correspondante. Présence de bulles. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes liés à l'élevage. Fraîcheur due à la présence de gaz carbonique, qui accentue également la sensation de structure et d'amplitude en bouche.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % vol)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol)	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 TEXTUELLE CONCISE

Conformes aux descriptions précédentes, selon la couleur correspondante. Présence de bulles. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes liés à l'élevage. Fraîcheur due à la présence de gaz carbonique, qui accentue également la sensation de structure et d'amplitude en bouche.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % vol)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol)	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 TEXTUELLE CONCISE

Robe jaune, ambre, dorée, rouge et brune. Présence d'arômes de fruits frais ou de fruits mûrs selon les processus d'élaboration/de vieillissement. Onctueux et persistant.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % vol)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol)	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 spécifiques*

1. Pratique culturale

Les pratiques culturales doivent être des pratiques traditionnelles visant à obtenir les qualités les plus optimales. 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 % vol. 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 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. **Principale(s) variété(s) à raisins de cuve**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Les caractéristiques agroclimatiques définies pour la région présentent des températures et une pluviométrie clairement différentes de celles des régions frontalières. L'altitude moyenne de la région constitue également un atout pour les vins de l'AOP Pla de Bages. La distance de la mer et la barrière prélittorale font que le climat de notre AOP se situe à mi-chemin entre le climat méditerranéen et le climat continental.

La zone subissant une influence pyrénéenne importante, les arômes des vins blancs (en particulier ceux issus de la variété Picapoll) sont marqués par la partie la plus fraîche des descripteurs de chaque variété. Ce climat permet aussi d'obtenir des vins légers, marqués par un bon noyau acide. Des pratiques de chai telles que l'élevage sur lies ou l'élevage en fût permettent d'augmenter l'ampleur en bouche.

La grande masse forestière de la région, qui entoure la majeure partie des vignes, et la quantité d'herbes aromatiques présentes sur tout le territoire de la région créent un terroir bien particulier, qui marque d'une empreinte forte et singulière 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.

Le climat froid induit une maturation lente en automne, laquelle facilite l'accumulation des couleurs dans toutes les variétés. Il convient toutefois de souligner la présence des variétés autochtones telles que Mandó, Sumoll et Picapoll Negro, ces dernières étant susceptibles, par définition, de réduire le potentiel de coloration.

La composante aromatique doit sa particularité au fait que les propriétés de la majorité des variétés sont très respectées dans la zone. Étant donné que la maturation est, dans cette zone, plus tardive que la moyenne, les arômes primaires sont généralement conservés. En raison de la forte présence de forêts autour des vignes de la région, certains vins rouges présentent des notes balsamiques qui accentuent la sensation de fraîcheur.

8.2. *Vin pétillant*

Les observations formulées pour les vins au paragraphe précédent s'appliquent également en l'espèce.

8.3. *Vin mousseux de qualité*

La région de Bages possède une longue tradition de vins mousseux. La commune d'Artés est couverte par l'AOP «Cava» car des vins de ce type y sont produits depuis les premières expérimentations lancées au début du XX^{e} siècle. En d'autres termes, cette commune fut pionnière en matière de production de vins mousseux.

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 de cépages régionaux, qui jouissent des conditions agroclimatiques décrites précédemment, confère 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, lequel considère qu'eu égard à la superficie réduite de l'AOP, toute interférence extérieure pourrait avoir une incidence négative sur la qualité, puisqu'elle serait hors du contrôle du conseil régulateur et pourrait compromettre les normes établies.

Lien vers le cahier des charges

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-Crtl-canvis-v-gener2022.pdf