Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 304/08)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM06

Data della comunicazione: 21.6.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Diminuzione del titolo alcolometrico per alcuni vini rosati

Descrizione

Il titolo alcolometrico minimo richiesto per i vini rosati dei vitigni Mandó e Picapoll Negro è ridotto da 12,5 % vol. a 11,5 % vol.

Viene introdotta una disposizione secondo cui, in caso di coupage di varietà per un vino rosato, il grado applicabile viene determinato in base alla proporzione di tali varietà.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria e pertanto non rientra in nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33.

Motivazione

Picapoll negro e Mandó sono varietà recuperate della zona DOP Pla de Bages e inserite, rispettivamente dal 2014 e dal 2016, nel disciplinare di produzione.

Le caratteristiche delle loro uve rendono difficile raggiungere un livello elevato di titolo alcolometrico, come già avviene per altre varietà di vitis vinifera. Per questi motivi si ritiene opportuno ridurre da 12,5º a 11,5º il titolo alcolometrico minimo dei vini rosati prodotti a partire da Mandó e Picapoll negro.

2. Modifica della descrizione organolettica

Descrizione

Una parte del testo che descrive i vini è stata spostata e sostituita da una tabella delle caratteristiche organolettiche.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

La modifica interessa il punto 2.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria e pertanto non rientra in nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33.

Motivazione

La motivazione alla base di questa modifica è l'orientamento tecnico del disciplinare di produzione e la necessità che la sua lettura e la sua interpretazione siano il più possibile chiare e obiettive.

3. **Riclassificazione delle varietà**

Descrizione

Modifica della distribuzione delle varietà autorizzate e raccomandate. Le varietà rimangono le stesse; tuttavia, le varietà Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon da raccomandate diventano autorizzate. Al contrario, la varietà Mandó/Garró passa da autorizzata a raccomandata.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria e pertanto non rientra in nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33.

Motivazione

Le modifiche proposte hanno l'obiettivo di organizzare l'insieme di varietà al fine di evidenziare le varietà raccomandate secondo le linee strategiche della denominazione di origine in relazione alle varietà considerate locali e più adatte alla zona.

4. **Migliore formulazione relativa al legame**

Descrizione

È stata migliorata la formulazione della categoria «vino».

La modifica interessa il punto 7 del disciplinare di produzione e il punto 8.1 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria e pertanto non rientra in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato 2019/33, in quanto mero miglioramento redazionale del legame e non modifica dello stesso.

Motivazione

La motivazione alla base di questa modifica è l'orientamento tecnico del disciplinare di produzione e la necessità che la sua lettura e la sua interpretazione siano il più possibile chiare e obiettive.

In ragione di quanto precede, le caratteristiche uniche del prodotto sono state riformulate nella sezione Link

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Pla de Bages

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi e rosati*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

BIANCO: Colore da giallo pallido a giallo scuro (dorato). Aspetto pulito privo di torbidità. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi dovuti all'invecchiamento. Di norma sono leggeri.

ROSATO: Di colore rosso che va dal rosa pallido e/o buccia di cipolla al rosso ciliegia. Aspetto pulito privo di torbidità. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi dovuti all'invecchiamento. Di norma sono leggeri.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo per i rosati elaborati solo con Sumoll, Ull de llebre, Garró/Mandó e Picapoll negro è pari a 11,5 % vol. e il restante pari a 12,5 % vol. Per i vini di diverse varietà con due gradi minimi diversi, il grado minimo di stagionatura deve essere direttamente proporzionale al grado minimo di ciascuna varietà e alla percentuale delle stesse.

* I vini invecchiati per oltre un anno e i vini invecchiati in botti di legno entro lo stesso anno, per la fermentazione e/o l'invecchiamento, presentano un'acidità volatile reale massima pari a 0,9 gr/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

2. *Vino rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore rosso con sfumature variabili da violetto a ocra a seconda della produzione e dell'invecchiamento. Aspetto pulito privo di torbidità. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi dovuti all'invecchiamento. Variabile a seconda della produzione/invecchiamento. Da leggerei e freschi a più strutturati e concentrati.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini ottenuti solo da uve Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro e Garró/Mandó è pari a 11,5 % vol.

* I vini invecchiati per oltre un anno e i vini invecchiati in botti di legno entro lo stesso anno, per la fermentazione e/o l'invecchiamento, presentano un'acidità volatile reale massima pari a 1,1 gr/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	12,5
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

3. *Vino frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Corrispondono alle descrizioni di cui sopra a seconda del relativo colore. Presenza di bollicine. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi dovuti all'invecchiamento. Vini freschi grazie alla presenza di anidride carbonica, che a sua volta aumenta il senso di struttura e di larghezza in bocca.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10,5
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

4. *Vino spumante di qualità*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Corrispondono alle descrizioni di cui sopra a seconda del relativo colore. Presenza di bollicine. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi dovuti all'invecchiamento. Vini freschi grazie alla presenza di anidride carbonica, che a sua volta aumenta il senso di struttura e di larghezza in bocca.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10,5
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. *Vini liquorosi*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Giallo, ambra, dorato, rosso, tostato. Presenza di aromi di frutta fresca o di frutta matura a seconda della produzione/invecchiamento. Opulento e persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	15
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

Le pratiche di coltivazione devono essere quelle tradizionali, volte a ottenere la migliore qualità. Tutte le operazioni viticole devono rispettare tanto l'equilibrio fisiologico della pianta quanto l'ambiente, nonché applicare le conoscenze agronomiche volte ad ottenere uve in condizioni ottimali per la vinificazione.

L'allevamento delle viti segue pratiche e metodi generalmente accettati per la viticoltura.

L'uva vendemmiata deve essere trasportata il più velocemente possibile e con mezzi che ne garantiscano la conservazione della qualità.

2. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

La vendemmia deve essere effettuata con la massima cura e per la produzione di vini protetti devono essere utilizzate solo uve sane, con il grado di maturazione necessario per ottenere vini con una gradazione alcolica volumetrica naturale pari o superiore a 9,5 % vol. per i vini bianchi e 11 % vol. per i vini rossi. Tale gradazione alcolica volumetrica naturale minima è pari a 9,5 % vol. per i vini frizzanti e i vini spumanti di qualità.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà bianche

   10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà bianche

   70 ettolitri per ettaro

3. Varietà rosse

   9 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Varietà rosse

   63 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

I comuni di produzione della DOP «Pla de Bages» sono i seguenti:

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. **Varietà principale/i di uve da vino**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Sotto il profilo agroclimatico, la regione è caratterizzata da una temperatura e una pluviometria considerevolmente differenti rispetto alle regioni limitrofe. D'altro canto, l'altitudine media della regione rappresenta un vantaggio per i vini DOP Pla de Bages. La distanza dal mare e la barriera pre-litorale conferiscono alla nostra DOP alcune peculiarità climatiche che si collocano a metà strada tra il clima mediterraneo e il clima continentale interno.

Poiché la zona risente fortemente dell'influenza dei Pirenei, gli aromi dei vini bianchi sono caratterizzati dalla parte più fresca di quelli distintivi di ciascuna varietà; tra questi si segnalano in particolare i vini prodotti a partire dalla varietà Picapoll. Questo clima permette inoltre di ottenere vini leggeri caratterizzati da un buon nucleo acido. Per aumentarne il volume in bocca sono utilizzate pratiche vinicole, quali l'affinamento su fecce o l'invecchiamento in botte.

L'importante massa forestale della regione, che circonda la maggior parte dei vigneti, e la quantità di erbe aromatiche presenti ovunque nella regione definiscono un terroir tipico e particolare della regione del Bages che influenza in modo rilevante e specifico tutti i prodotti vinicoli della DOP Pla de Bages. Gli aromi primari dei vini sono, infatti, impregnati degli odori di tali erbe, tra cui il rosmarino, la lavanda e il timo.

Il clima freddo favorisce una maturazione lenta in autunno, facilitando un buon accumulo di colore in tutte le varietà. Tuttavia, occorre sottolineare la presenza di varietà autoctone come Mandó, Sumoll e Picapoll Negro, che per definizione possono avere un potenziale colorante inferiore.

La componente aromatica deve la sua caratteristica a una zona che rispetta le caratteristiche tipiche della maggior parte delle varietà. Trattandosi di una zona di maturazione tardiva rispetto alla media dello stato, essi mantengono di solito gli aromi primari. In alcuni vini rossi, a causa della forte presenza di foreste che circondano i vigneti della regione, si riscontrano note balsamiche che ne accentuano la percezione di frescura.

8.2. *Vino frizzante*

Cfr. le considerazioni di cui alla sezione precedente sui vini.

8.3. *Vino spumante di qualità*

La regione di Bages vanta una lunga tradizione di vini spumanti. In particolare, il comune di Artés è protetto dalla DOP Cava, dal momento che fin dall'inizio del XX secolo ha visto sperimentare e produrre tale tipo di vino, dimostrandosi così pioniere nella produzione di vini spumanti.

8.4. *Vino liquoroso*

Nella regione di Bages, i vini liquorosi sono prodotti da tempo immemorabile. Già molti anni fa, infatti, il «rancio», la «mistela» e il vino dolce naturale erano bevuti abitualmente nelle abitazioni della regione. La combinazione di un metodo di produzione tradizionale con le varietà vinifere regionali, influenzate dall'agroclima descritto sopra, conferisce a tali vini alcune caratteristiche organolettiche particolari.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (condizionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico

Normativa nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Il condizionamento dei vini della DOP Pla de Bages deve avvenire nella zona specificata nel relativo regolamento, come deciso dal Consejo Regulador alla luce del fatto che, data la superficie limitata della DOP, qualsiasi possibile intromissione esterna potrebbe influire negativamente sulla qualità, esulando dal controllo dello stesso Consejo, e inficiare così le norme stabilite.

Link al disciplinare di produzione

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