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 304/08)

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-AM06

Data da comunicação: 21.6.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Redução do título alcoométrico de alguns vinhos rosados**

Descrição:

Reduz-se de 12,5 % vol. para 11,5 % vol. o título alcoométrico mínimo exigido para os vinhos rosados produzidos a partir das castas *mandó* e *picapoll-negro*.

Acrescenta-se que, para o vinho rosado de lote, o título aplicável será determinado com base na proporção dessas variedades.

Altera-se o ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos pressupostos do artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado 2019/33.

Motivo:

A *picapoll-nero* e a *mandó* são variedades recuperadas na região da DO «Pla de Bages», que foram incluídas no caderno de especificações em 2014 e 2016, respetivamente.

Tal como já acontece com outras variedades de *vitis vinifera*, as características das uvas não permitem, em geral, um título alcoométrico elevado, pelo que se reduz de 12,5 º para 11,5 º vol. o título alcoométrico mínimo dos vinhos rosados produzidos a partir de *mandó* e *picapoll-negro*.

2. **Alteração da descrição organolética**

Descrição:

Transfere-se e substitui-se parte da descrição dos vinhos para uma tabela de características organoléticas.

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

Altera-se o ponto 2.1 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos pressupostos do artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado 2019/33.

MOTIVO:

O caderno de especificações tem vindo a tornar-se cada vez mais técnico e é importante que a sua leitura seja o mais clara e objetiva possível, justificando-se assim a alteração.

3. **Reclassificação das variedades**

Descrição:

Alteração da distribuição das variedades autorizadas e recomendadas. As variedades continuam a ser as mesmas, embora as castas *chardonnay*, *merlot* e *cabernet-sauvignon* passem de «recomendadas» a «autorizadas». A variedade *mandó/garró*, por sua vez, passou de «autorizada» a «recomendada».

Esta alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos pressupostos do artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado 2019/33.

MOTIVO:

As alterações propostas destinam-se a classificar o conjunto de variedades, destacando as variedades locais que melhor se adaptaram à região e que são recomendadas de acordo com as linhas estratégicas da denominação de origem.

4. **Revisão do texto relativo à relação**

Descrição:

A redação da categoria «vinho» foi melhorada.

Altera-se o ponto 7 do caderno de especificações e o ponto 8.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado 2019/33. Altera-se apenas o texto, sem modificar a relação.

Motivo:

O caderno de especificações tem vindo a tornar-se cada vez mais técnico e é importante que a sua leitura seja o mais clara e objetiva possível, justificando-se assim a alteração.

Por estes motivos, as características únicas do produto foram reescritas na secção «Relação».

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

BRANCO: do amarelo-claro ao amarelo-escuro (dourado). Aspeto límpido, sem turbidez. Presença de aromas frutados. Nalguns casos, podem conter aromas de madeira decorrentes do envelhecimento. Regra geral, são leves.

ROSADO: Cor vermelha, do rosa-pálido ou casca de cebola ao vermelho-cereja. Aspeto límpido, sem turbidez. Presença de aromas frutados. Em certos casos, podem conter aromas de madeira decorrentes do envelhecimento. Regra geral, são leves.

* O título alcoométrico adquirido mínimo para os rosados produzidos exclusivamente a partir de *sumoll*, *ull-de-llebre*, *garró*/*mandó* e *picapoll-negro* é de 11,5 % vol., sendo de 12,5 % vol. para os restantes. Para os vinhos de lote provenientes de variedades com títulos alcoométricos mínimos diferentes, o título alcoométrico mínimo do lote será diretamente proporcional ao título alcoométrico mínimo de cada uma das castas e à respetiva percentagem.

* 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.)	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

Cor vermelha, com tonalidades variáveis, do violeta ao ocre, consoante o processo de vinificação e o envelhecimento. Aspeto límpido, sem turbidez. Presença de aromas frutados. Nalguns casos, podem conter aromas de madeira decorrentes do envelhecimento. Variável consoante a produção ou o envelhecimento. De leves e frescos a mais estruturados e concentrados.

* 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

Tal como acima descrito, consoante a cor correspondente. Presença de bolha. Presença de aromas frutados. Em certos casos, aromas de madeira decorrentes do envelhecimento. Vinhos frescos devido à presença de dióxido de carbono, o que, por sua vez, aumenta a sensação de estrutura e amplitude no palato.

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

Tal como acima descrito, consoante a cor correspondente. Presença de bolha. Presença de aromas frutados. Em certos casos, aromas de madeira decorrentes do envelhecimento. Vinhos frescos devido à presença de dióxido de carbono, o que, por sua vez, aumenta a sensação de estrutura e amplitude no palato.

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

Amarelo, âmbar, dourado, vermelho, tostado. Presença de aromas de frutos frescos ou frutos maduros, consoante a vinificação ou o envelhecimento. Untuoso e persistente.

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, regra geral, 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 com condições ideais de vinificação.

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

Depois de 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 delimitada**

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. **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 do território, temperatura e pluviometria são significativamente diferentes das regiões limítrofes. Por outro lado, a altitude média favorece igualmente os vinhos da DOP «Pla de Bages». A distância ao mar e a barreira pré-litoral conferem à região da DOP um misto de características climáticas mediterrânicas e continentais.

Os vinhos brancos são extremamente frescos, graças à forte influência dos Pirenéus, refletindo-se esta frescura nos aromas de todas as castas, sobretudo nos vinhos produzidos a partir de *picapoll*. Este clima permitirá também a obter vinhos leves, marcados por um bom núcleo ácido. A fim de aumentar o volume de boca, recorre-se a práticas de vinificação como o estágio sobre borras ou o envelhecimento em barrica.

A grande massa florestal da região, que circunda a maior parte dos vinhedos, e a profusão de ervas aromáticas definem a tipicidade do *terroir* de Bages, que exerce uma influência notória e especifica 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.

O clima frio favorece a maturação lenta no outono, facilitando a concentração de cor em todas as variedades. No entanto, há que salientar a presença de variedades autóctones como *mandó*, *sumoll* e *picapoll-negro*, que, por definição, podem ter um menor potencial de cor.

Esta zona respeita as características típicas da maioria das variedades conferindo ao perfil aromático a sua especificidade. A maturação das uvas é aqui mais tardia do que a média, pelo que, em geral, os aromas primários se conservam. A floresta que circunda as vinhas da região confere a alguns vinhos tintos notas balsâmicas que acentuam a sensação de frescor.

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.

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 delimitada

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*. Tendo em conta a pequena superfície da DOP, considera-se que qualquer interferência externa poderá ter um impacto negativo sobre a qualidade, já que escapa ao controlo do *Consejo*, e desvirtuar os padrões estabelecidos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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