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 304/08)

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

COMUNICARE A UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE VIZEAZĂ DOCUMENTUL UNIC

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM06

Data comunicării: 21.6.2022

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Reducerea tăriei alcoolice pentru anumite vinuri roze**

Descriere:

Tăria alcoolică minimă necesară pentru vinurile roze obținute din struguri din soiurile Mandó și Picapoll negro este redusă de la 12,5 % vol. la 11,5 % vol..

Se adaugă faptul că, atunci când se amestecă soiuri în vederea elaborării unui vin roze, tăria alcoolică aplicabilă depinde de proporția fiecărui soi.

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu îndeplinește niciunul dintre criteriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Motive:

Picapoll Negro și Mandó sunt soiuri pentru care s-a reluat cultivarea (începând din 2014 și, respectiv, din 2016) în arealul de producție al vinurilor cu DOP „Pla de Bages” și sunt incluse în caietul de sarcini al produsului.

Caracteristicile acestor struguri, la fel ca în cazul altor soiuri de *Vitis vinifera*, sunt de așa natură încât este dificil să se obțină o tărie alcoolică ridicată. S-a considerat adecvată reducerea tăriei alcoolice minime a vinurilor roze obținute din struguri Mandó și Picapoll negro de la 12,5 % vol. la 11,5 % vol..

2. **Modificarea descrierii organoleptice**

Descriere:

O parte din textul care descrie vinurile a fost mutată și înlocuită cu un tabel care prezintă caracteristicile organoleptice.

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

Modificarea vizează punctul 2.1 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu îndeplinește niciunul dintre criteriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

MOTIVE:

Motivul acestei modificări este următorul: caietul de sarcini al produsului devine mai tehnic și este important ca acesta să fie cât mai clar și mai obiectiv posibil, în vederea facilitării lecturii și interpretării.

3. **Reclasificarea soiurilor**

Descriere:

Modificări în ceea ce privește soiurile autorizate și recomandate. Soiurile rămân aceleași, cu diferența că Chardonnay, Merlot și Cabernet Sauvignon nu mai sunt „recomandate”, ci „autorizate”. În același timp, soiul Mandó/Garró nu mai este „autorizat”, ci „recomandat”.

Modificarea vizează punctul 6 din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu îndeplinește niciunul dintre criteriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Motive:

Scopul acestor modificări este de a organiza lista soiurilor pentru a evidenția faptul că, potrivit abordării strategice adoptate în ceea ce privește DOP, soiurile considerate locale și mai bine adaptate arealului sunt soiuri „recomandate”.

4. **Îmbunătățiri aduse formulării legăturii**

Descriere:

A fost îmbunătățită formularea categoriei „vin”.

Modificarea vizează punctul 7 din caietul de sarcini și punctul 8.1 din documentul unic.

Având în vedere că aceasta implică doar o îmbunătățire, și nu o modificare a formulării legăturii, este o modificare standard, deoarece nu îndeplinește niciunul dintre criteriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Motive:

Motivul acestei modificări este următorul: caietul de sarcini al produsului devine mai tehnic și este important ca acesta să fie cât mai clar și mai obiectiv posibil, în vederea facilitării lecturii și interpretării.

Având în vedere cele de mai sus, caracteristicile distinctive ale produsului au fost rescrise în secțiunea privind legătura.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire (denumiri)**

Pla de Bages

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile 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

VINURI ALBE: Culoarea lor variază de la galben deschis la galben închis (auriu). Sunt clare, fără semne de turbiditate. Prezintă arome fructate. În unele cazuri pot avea arome lemnoase, datorate învechirii. De obicei sunt vinuri ușoare.

VINURI ROZE: Culoare roșie, care variază de la roz pal și/sau culoarea cojii de ceapă la roșu-cireașă. Sunt clare, fără semne de turbiditate. Prezintă arome fructate. În unele cazuri pot avea arome lemnoase, datorate învechirii. De obicei sunt vinuri ușoare.

* Tăria alcoolică minimă dobândită pentru vinurile roze produse doar din soiurile Sumoll, Ull de llebre, Garró/Mandó și Picapoll negro este de 11,5 % vol.; pentru restul, tăria alcoolică minimă dobândită este de 12,5% vol.. În cazul vinurilor cupajate obținute din soiuri cu valori diferite ale tăriei alcoolice minime, tăria alcoolică minimă a cupajului este direct proporțională cu tăria alcoolică minimă a fiecăruia dintre soiuri și cu procentul deținut de fiecare soi în amestec.

* Vinurile cu o vechime mai mare de un an și vinurile elaborate în butoaie de lemn în cursul aceluiași an, prin fermentație și/sau prin învechire, 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/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

Culoare roșie, cu nuanțe variabile, de la violet la ocru, în funcție de procesele de producție și de învechire. Este clar, fără semne de turbiditate. Prezintă arome fructate. În anumite cazuri poate avea arome lemnoase, datorate învechirii. Vinul poate avea caracteristici diferite, în funcție de procesele de producție și de învechire. El poate fi ușor și proaspăt, sau mai structurat și concentrat.

* 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, prin fermentație și/sau prin învechire, 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/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

Conform descrierilor de mai sus, în funcție de culoare. Prezența bulelor. Prezintă arome fructate. În unele cazuri pot avea arome datorate învechirii. Prezența dioxidului de carbon conferă prospețime acestor vinuri și amplifică, de asemenea, senzația de structură și corpolență.

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/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

Conform descrierilor de mai sus, în funcție de culoare. Prezența bulelor. Prezintă arome fructate. În unele cazuri pot avea arome datorate învechirii. Prezența dioxidului de carbon conferă prospețime acestor vinuri și amplifică, de asemenea, senzația de structură și corpolență.

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/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

Culoare galbenă, chihlimbarie, aurie, roșie, brună. Au arome de fructe proaspete sau de fructe coapte, în funcție de procesele de producție/de învechire. Sunt onctuoase și persistente.

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/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 specifice*

1. Practica 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 practicile viticole trebuie să respecte mediul și echilibrul fiziologic al viței-de-vie. Se 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 în viticultură.

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

2. Restricții legate de vinificație

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 strugurii sunt folosiți 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 Monserrat

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

Suria

Talamanca

7. **Soiul (soiurile) 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 din district reprezintă, de asemenea, un avantaj pentru vinurile cu DOP „Pla de Bages". Datorită distanței față de mare și barierei precostiere, clima din arealul cu DOP se situează între clima mediteraneeană și cea continentală.

Având în vedere influența semnificativă exercitată de Pirinei, aromele vinurilor albe (în special aromele vinurilor obținute din soiul Picapoll) tind să se îndrepte către cea mai intensă variantă de prospețime din descrierea fiecărui soi. Această climă favorizează, de asemenea, producția de vinuri ușoare, cu o aciditate satisfăcătoare. Anumite practici de vinificație, cum ar fi învechirea pe drojdie sau învechirea în butoaie permit obținerea unor vinuri mai corpolente.

Pădurile dese din district, care înconjoară majoritatea plantațiilor viticole, precum și numărul enorm de ierburi aromatice care cresc pe teritoriul districtului Bages creează un terroir distinctiv, cu o influență puternică și specifică asupra tuturor produselor vitivinicole cu DOP „Pla de Bages". Aromele primare ale vinurilor sunt impregnate cu esența acestor ierburi. Câteva exemple sunt rozmarin, lavandă și cimbrișor.

Clima rece favorizează maturarea lentă în cursul toamnei, ceea ce permite obținerea unor culori intense ale tuturor soiurilor. Cu toate acestea, ar trebui evidențiată prezența unor soiuri autohtone precum Mandó, Sumoll și Picapoll negro, deoarece acestea pot avea, prin definiție, un potențial de culoare mai scăzut.

Profilul aromatic este distinctiv, deoarece în areal sunt prezente proprietățile tipice ale majorității soiurilor. Dat fiind că în acest areal strugurii se coc mai târziu decât media, aromele primare tind să se păstreze. Datorită prezenței accentuate a pădurilor care înconjoară plantațiile viticole din regiune, unele vinuri roșii au note balsamice care adaugă prospețime.

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.

8.4. *Vin licoros*

Vinurile licoroase sunt produse în districtul Bages din cele mai vechi timpuri. Vinurile „rancio", mistela 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

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