

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 31/12)

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-AM05

Data della comunicazione: 20 ottobre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Aumento dei limiti di acidità volatile nei vini bianchi, rosati e rossi.

Descrizione

Si modifica come segue il paragrafo che fa riferimento all'acidità volatile per i vini della categoria 1:

«I vini con meno di un anno presentano un'acidità volatile effettiva inferiore a 0,70 gr/l, espressa in acido acetico, per i vini bianchi e rosati, e inferiore a 0,8 gr/l per i vini rossi.

I vini invecchiati per oltre un anno e i vini invecchiati in botti di legno entro lo stesso anno, sia per la fermentazione, sia per l'invecchiamento, presentano un'acidità volatile reale massima pari a 0,9 gr/l per i vini bianchi e 1,1 gr/l per i vini rossi. «Vale a dire, per i vini bianchi e rosati il valore passa da 0,6 a 0,7 gr/l per i vini giovani e a 0,9 gr/l per quelli di botte. Per i vini rossi di botte il limite massimo passa da 1 a 1,1 gr/l.»

Modifica del punto 2.D.3 del disciplinare di produzione e del punto 4 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria dal momento che non rientra in alcuna delle fattispecie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

Motivazione

Il motivo di tale modifica risiede nell'adozione di nuovi sistemi di vinificazione diversi dai metodi convenzionali, in cui si ricorre a temperature di fermentazione più elevate, lieviti di selezione naturale e nuovi materiali per la vinificazione che spesso producono vini aventi un'acidità volatile più elevata.

Allo stesso tempo, nella zona di Pla de Bages rivestono un'importanza sempre maggiore le varietà autoctone, più sensibili al momento della vinificazione.

2. Abolizione delle restrizioni concernenti la densità di impianto

Descrizione

Si sopprime il paragrafo «La densità di impianto massima di 4 500 ceppi/ha e una densità minima di 2 500 ceppi/ha. Altre densità diverse a quanto prescritto devono essere approvate.».

Modifica della sezione 3.1 del disciplinare di produzione e della sezione 5.a del documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

La modifica è da considerarsi ordinaria dal momento che non rientra in alcuna delle fattispecie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

Motivazione

Le parcelle di vigne presentano disposizioni e configurazioni alquanto eterogenee a causa dell'orografia del terreno della zona DO Pla de Bages.

I vigneti possono essere ubicati in campi coltivati relativamente estesi e di facile accesso per i mezzi meccanizzati, il che comporta che la densità di impianto possa superare il massimo di 4 500 ceppi/ha.

Analogamente, piccole parcelle ubicate in zone boschive e difficilmente accessibili fanno sì che la densità di impianto sia inferiore al minimo di 2 500 ceppi/ha, stabilito dall'attuale disciplinare.

Posto che si tratta in ogni caso di vigneti coltivati nella zona e che rappresentano i vini recanti la denominazione di origine Pla de Bages, si ritiene che la limitazione della densità di impianto non favorisce la rappresentazione di questa diversità di vigneti.

3. Indicazione delle varietà idonee alla produzione del vino dolce naturale

Descrizione

Al punto in cui si descrive un tipo di vino liquoroso, il «dulce natural», si precisa che è prodotto con i vitigni Garnacha, Macabeo, Malvasía Aromática/Malvasía de Sitges.

La modifica del punto 2.D.3 del disciplinare di produzione non incide sul documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria dal momento che non rientra in alcuna delle fattispecie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

Motivazione

L'esigenza di completare il punto nel quale si definisce il vino dolce naturale, incompleto nel disciplinare, in quanto non figurava la relazione con le varietà di vitigni ammessi alla produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione (denominazioni)

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

Prodotti a partire dalle varietà di cui al punto 6. I vini bianchi sono di colore pallido, l'aroma è fresco, floreale e di erbe aromatiche. 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, con una significativa presenza di frutti acidi. I vini rosati sono potenti, prodotti con uve mature che conferiscono una buona struttura e untuosità. La colorazione varia da quella caratteristica delle macerazioni più brevi fino a un rosato più intenso.

- Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini rosati ottenuti solo da uve Sumoll e Ull de llebre è pari a 11,5 % vol., per gli altri vini a 12,5 % vol.
- I vini invecchiati per oltre un anno e i vini invecchiati in botti di legno entro lo stesso anno, sia 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

I vini rossi sono prodotti con le varietà autorizzate. Tali vini presentano una grande intensità di colore. La stagione e il freddo favoriscono una maturazione lenta in autunno, che facilita un accumulo di colore significativo in tutte le varietà, per quanto occorra precisare che le varietà autoctone tendono ad avere un minore potenziale colorante e producono pertanto vini meno colorati. I vini rossi sono inoltre molto strutturati e potenti.

- 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, sia 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

Il vino frizzante risponde fundamentalmente ai parametri descritti per i vini bianchi e rosati, con le caratteristiche specifiche seguenti:

1. data la gradazione limitata, presenta un'acidità superiore che contribuisce alla sensazione di freschezza che sarà opportunamente equilibrata dalla presenza di anidride carbonica;
2. grazie alla sensazione tattile dell'anidride carbonica, aumenta la sensazione di consistenza e di ampiezza sul palato.

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

Alla vista, tali prodotti presentano la stessa colorazione descritta nella sezione relativa ai vini bianchi e rosati.

La parte aromatica si caratterizza per le basi di frutta fresca, agrumate e floreali dei loro vini base, mentre l'affinamento su fecce in bottiglia conferisce note di frutta secca e di pane.

Sul palato, tali vini aumentano chiaramente la percezione di volume rispetto ai vini originari. La cremosità è proporzionale ai mesi di affinamento e l'anidride carbonica risulta integrata. Caratterizzati da bollicine fini, grazie alle sinergie con il nucleo acido dei vini della zona, tali prodotti presentano le caratteristiche di freschezza e di persistenza sul palato dei vini spumanti tipici delle zone fredde.

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

I vini liquorosi possono essere ottenuti da uve stramature oppure da uva infavata.

Nel caso delle uve stramature, i vini acquisiscono note di frutta secca, uva passa, frutta sciroppata e biscotti. Nel caso dell'uva infavata, alle caratteristiche sopracitate si aggiungono note di buccia d'arancia e miele.

I vini dolci naturali ottenuti mediante interruzione della fermentazione, solitamente a freddo o per microfiltrazione, presentano le caratteristiche dei vini giovani ma con una presenza naturale di zuccheri.

Nella categoria rientrano le mistelle, il vino «rancio» e i vini dolci naturali.

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. L'altitudine media, nonché la distanza dal mare e dalla barriera pre-litorale, conferiscono alla regione alcune peculiarità climatiche cui si deve il nucleo acido dei vini prodotti in tale regione.

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

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. Le varietà Macabeo, Xarel•lo e Parellada rappresentano la base impiegata per la produzione di tali vini e vantano le caratteristiche riportate nella sezione dedicata ai vini.

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

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