

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 28 de agosto de 2017****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[Pla i Llevant (DOP)]**

(2017/C 284/07)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos del Consejo (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Pla i Llevant» de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión ha examinado la solicitud y concluido que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Pla i Llevant».

DECIDE:

Artículo único

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Pla i Llevant» (DOP), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

En virtud del artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses desde la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 28 de agosto de 2017.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«PLA I LLEVANT»

PDO-ES-A1038-AM03

Fecha de la solicitud: 11.2.2016

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor.

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Delegación de la verificación del pliego en un organismo de control**

La autoridad competente delegó la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de esta DOP en el Consejo Regulador de la DO «Pla i Llevant» una vez que fue acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación (ENAC) en febrero de 2012.

Este cambio solo afecta al punto 9 del pliego de condiciones, no al documento único.

2.2. Ampliación de la zona delimitada

La modificación consiste en la ampliación de la zona delimitada mediante la inclusión del municipio de Santanyí.

Por tanto, cambian el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 5 del documento único.

El motivo de la modificación se basa en:

- El municipio de Santanyí es colindante con los municipios protegidos por la DOP «Pla i Llevant», concretamente con Campos y Felanitx.
- La tradición vitivinícola del término municipal de Santanyí está demostrada a lo largo de la historia del municipio.
- Las características medioambientales y edafológicas del municipio no varían con respecto al resto de la zona geográfica actual de la DO «Pla i Llevant».
- Se han realizado estudios experimentales previos con uvas obtenidas de viñedos de Santanyí, de conformidad con la normativa de la DO «Pla i Llevant».
- Los estudios han acreditado que los vinos elaborados con uvas obtenidas en Santanyí cumplen con los requisitos de calidad (físico-químicos y organolépticos) establecidos por la denominación de origen «Pla i Llevant».

Queda plenamente justificada la inclusión como municipio protegido para la elaboración de vinos de la DOP «Pla i Llevant».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Pla i Llevant.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.
3. Vino de licor.
4. Vino espumoso.
8. Vino de aguja.

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino-Vinos blancos y rosados

Los vinos blancos y rosados son limpios, transparentes y brillantes, con aromas frescos y afrutados. En boca son frescos, francos y afrutados. Los blancos con barrica presentan aromas propios de la crianza. En boca son voluminosos, untuosos, con estructura y persistentes.

Anhídrido sulfuroso: 240 si > 5 gr/l glucosa y fructosa.

Los límites de los parámetros analíticos no contemplados habrán de cumplir la reglamentación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

Vino-Vinos tintos

Los vinos tintos son limpios, vivos y brillantes, de capa media-alta. Los jóvenes presentan aromas a fruta fresca; los envejecidos, aromas a fruta madura enriquecidos por el aporte de la barrica. En boca son elegantes, amables, carnosos, equilibrados y aterciopelados, con final cálido y persistente.

Anhídrido sulfuroso: 180 si > 5 gr/l glucosa y fructosa.

Los límites de los parámetros analíticos no contemplados habrán de cumplir la reglamentación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11
Acidez total mínima	4,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

Vino de licor

Los vinos de licor presentan un color amarillo pajizo con ribetes de verde a dorado. En tintos, el color va del rojo intenso al púrpura. Son limpios y brillantes. En los blancos, se aprecian aromas florales y a fruta en almíbar, con tonos sobre madurados. Los tintos tienen aromas a confituras, pasas y frutos secos. Tienen buena acidez y son equilibrados y elegantes.

Anhídrido sulfuroso: 175 si > 5 gr/l glucosa y fructosa.

El valor máximo de la acidez volátil es de 25 miliequivalentes/litro, por tratarse de vinos cuyo grado alcohólico volumétrico total es igual o superior al 15 % vol, de conformidad con la excepción prevista en el anexo I C, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 606/2009.

Los límites de los parámetros analíticos no contemplados habrán de cumplir la reglamentación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	15
Acidez total mínima	4,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	130

Vino espumoso

Los vinos espumosos jóvenes son prácticamente incoloros. Para los vinos espumosos con crianza, el color es más intenso. En los espumosos rosados, el color va del piel de cebolla hasta un rosa violáceo.

El vino presenta en todos los casos un aspecto brillante. La burbuja es diminuta, de liberación lenta y prolongada, formando cadenas largas. Los aromas recuerdan a la crianza sobre las madres, procedente de la autólisis de las lías. En la fase gustativa, el vino posee una acidez equilibrada, sin asperezas. El retrogusto es limpio y persistente.

Los límites de los parámetros analíticos no contemplados habrán de cumplir la reglamentación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11
Acidez total mínima	4,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

Vino de aguja

Los vinos de aguja blancos tienen un color amarillo pajizo, con ribete ligeramente dorado. Los rosados tienen capa media, de color rosa violáceo.

Son vinos limpios y brillantes. La burbuja y columna de burbujas son finas. El olor es afrutado y con aromas de la segunda fermentación. En boca es fresco y afrutado, con un postgusto persistente.

Los límites de los parámetros analíticos no contemplados habrán de cumplir la reglamentación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	10
Acidez total mínima	4,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso tenderán a obtener productos de máxima calidad. Para la extracción del mosto o vino solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. No se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

b. Rendimientos máximos

11 000 hectolitros por hectárea.

77 hectolitros por hectárea.

6. Zona delimitada

La zona de producción de la denominación de origen «Pla i Llevant» está constituida por los términos municipales siguientes, ubicados en la isla de Mallorca: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Llucmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Santanyí, Sineu y Vilafranca de Bonany, y que el Consejo Regulador haya calificado como aptos para la producción de uva de las variedades que se indican.

7. Principales uvas de vinificación

PENSAL BLANCA, sinónimo de: MOLL

CALLET

GORGOLLASSA

GIRO ROS

FOGONEU

MANTO NEGRO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Vino

Los viñedos están caracterizados por la insularidad y la situación prácticamente a nivel del mar. El viento Embat aporta frescor, humedad y salinidad, y condiciona el tipo de viticultura, dejando el fruto expuesto al aire mediante podas en verde y aportando una cantidad importante de sales. La alta insolación favorece la síntesis de compuestos fenólicos, aporta gran concentración de aromas y una graduación alta, tintos con capa media-alta y blancos de tonalidad clara. Los suelos calizos potencian la presencia de compuestos aromáticos. Este conjunto de factores hace que los vinos de «Pla i Llevant» gocen de una personalidad única, marcada por una acidez integrada que aporta a los vinos la estructura y el vigor que los caracteriza.

Vinos espumosos, de aguja y de licor

Las características diferenciadoras de los vinos espumosos, de aguja y de licor de la DOP «Pla i Llevant» las imprime la calidad diferenciada de los vinos base utilizados en su elaboración.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

En el etiquetado figurarán obligatoriamente el nombre y el logotipo de la DO «Pla i Llevant».

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada.

Descripción de la condición:

El embotellado se realizará en la zona de producción, por la importancia del mismo para la calidad del producto resultante. Las condiciones óptimas se obtienen con mayor seguridad si el embotellado lo realizan bodegas establecidas en la zona de los titulares de la denominación y que operan bajo el control directo de estos últimos, puesto que cuentan con una experiencia especializada y, más aún, con un conocimiento profundo de las características específicas del vino de que se trata. Los envases para el consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de control, que deberán ser colocadas en la propia bodega. Si se almacenan vinos procedentes de otras zonas geográficas, deberá comunicarse previamente y por escrito al órgano de control. Se autorizará el almacenamiento con estas condiciones: Vino en envases de capacidad < a 15 l. Envases etiquetados en el origen.

Enlace al pliego de condiciones

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pla_i_llevant-46239/
