

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE)2019/33 de la Comisión

(2020/C 412/17)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«PLA DE BAGES»

PDO-ES-A1557-AM04

Fecha de comunicación: 7.8.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Disminución del límite de grado alcohólico adquirido en ciertos vinos tintos

DESCRIPCIÓN:

Se disminuye el grado alcohólico mínimo exigido por la DO Pla de Bages de los vinos tintos elaborados con la variedad Picapoll Negro y Garró/Mandó, pasando de 12,5 % vol a 11,5 % vol.

Esta modificación cambia el punto 2A del pliego de condiciones y el punto 4 del Documento Único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

MOTIVOS:

La Picapoll negro es una de las variedad recuperadas de la zona DO Pla de Bages, desde 2014 está incluida en el Pliego de Condiciones.

Se cultiva desde el 2006 en la zona y se trata de una variedad de piel muy fina, tamaño de la uva medio-grande y con tanicidad ligera, dando como resultado vinos muy especiales, expresivos y elegantes. Estas características de la uva hace que sea difícil obtener un nivel considerable de alcohol como ya ocurre en otras variedades de vitis vinífera.

La Mandó es también una de las variedad recuperadas de la zona DO Pla de Bages, desde el 2016 está incluida en el Pliego de Condiciones.

El Termcat, centro de terminología de la lengua catalana, creado por la Generalitat de Catalunya y el Instituto de Estudios Catalanes ya define el vino de Mandó como el vino elaborado con uva mandó con un grado alcohólico bajo.

Mantener un grado mínimo elevado en una variedad que naturalmente no llega a esta madurez, puede crear un problema a los viticultores y elaboradores

El Bages cuenta con viñedos de Mandó desde hace más de una década, durante este tiempo se ha podido confirmar que los vinos elaborados con la variedad Mandó son vinos con un grado alcohólico a menudo más bajo que los vinos elaborados con otras variedades de vitis vinífera.

2. Disminución del límite de acidez total en vinos blancos y rosados

DESCRIPCIÓN:

Se disminuye la acidez mínima exigida en la DO Pla de Bages en vinos blancos y rosados, equiparándose a la acidez actualmente permitida para vinos tintos, es decir, pasando de un límite mínimo de 5 a 4,5 g / l en ácido tartárico.

Esta modificación cambia el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 4 del Documento Único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

MOTIVOS:

El papel de la acidez total está regulado debida su influencia positiva en la conservación del vino, evitando el desarrollo de microorganismos y participando de manera directa en la percepción gustativa en boca.

Las condiciones climáticas actuales con veranos más secos y cálidos están favoreciendo una mayor degradación de ácidos en la viña de lo habitual, provocando como consecuencia vinos con una menor acidez natural, obligando así a los elaboradores a tener que añadir ácido a fin de lograr el cumplimiento de la normativa.

El hecho de acidificar dependerá de la voluntad del elaborador siempre teniendo en cuenta que la exigencia de la calidad final del producto será la misma habiendo acidificado o no.

- El producto deberá garantizar una calidad organoléptica aprobada por el comité de cata correspondiente
- El producto deberá cumplir la exigencia química restante que marca la normativa con el resto de parámetros evaluados.

Con el conocimiento tecnológico actual la necesidad de acidificar para alcanzar estas dos exigencias no es determinante en todos los casos y hay alternativas para poderlas cubrir. Por esta razón se considera adecuada la rebaja de la acidez total de 5 g / l en ácido tartárico a 4,5 g / l.

3. Modificación de algunas condiciones de envejecimiento

DESCRIPCIÓN:

Para usar el término tradicional "Crianza" se elimina la obligación de permanecer un tiempo en botella. Se elimina, también, la obligación de que todos los recipientes de roble utilizados en todos los envejecimientos tengan una capacidad inferior a 330 litros. Asimismo, y en relación a las menciones "barrica" y "roble", se modifica la capacidad máxima de conformidad a las establecida en la normativa nacional, pasando de los 330 l a los 600 l.

Estas modificaciones cambian el punto 2.2 del pliego de condiciones y no afectan al Documento Único.

Se consideran modificaciones normas pues no incurren en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

MOTIVOS:

Según las condiciones de uso del término tradicional "Crianza", los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l. Según esta descripción, se hace referencia al total de tiempo de envejecimiento y al tiempo mínimo de envejecimiento en barrica, sin hacer referencia en ningún momento al tiempo de envejecimiento en botella. Por este motivo, se propone eliminar la frase "... y el resto en botella" del Pliego de condiciones de la DO Pla de Bages. Quedando la frase de la siguiente manera: "Para los vinos tintos tendrá una duración de dos años naturales. Este proceso tendrá una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses."

Actualmente en la elaboración de vinos se emplean diversas técnicas de envejecimiento con diferentes capacidades y materiales. En cuanto a las "menciones y / o indicaciones relativas a la elaboración y / o envejecimiento" el actual pliego indica que "en todos los procesos de envejecimiento los envases de madera de roble tiene una capacidad inferior o igual a 330 litros". Para adaptar los métodos actuales de envejecimiento, se considera limitante el hecho de acotar el volumen máximo de la bota, por lo que se propone eliminar del texto citado del Pliego de Condiciones: "En todos los procesos de Envejecimiento los envases de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros."

Asimismo, para poder usar las menciones "barrica" y "roble", la normativa nacional permite una capacidad máxima de 600 l.

4. Ampliación de la zona delimitada

DESCRIPCIÓN:

Se incluyen en la zona delimitada 8 nuevos municipios.

Estas modificaciones cambian el punto 4 del pliego de condiciones y el 6 del Documento Único.

Se consideran modificaciones normas pues no incurren en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

MOTIVOS:

Desde su constitución, la DO Pla de Bages nació con la voluntad de incluir todos los municipios que configuran la comarca del Bages.

Sin embargo, en el momento de la creación de la Denominación de Origen no todos los municipios subscribieron participar, a pesar de que todos, a nivel técnico, forman parte de un mismo territorio con características similares para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos, a nivel edafológico y climático, tal y como suscribe el estudio técnico elaborado por el Ingeniero Agrónomo Antoni Baltierrez.

Es por todo ello que se propone incluir los municipios siguientes en el Pliego de Condiciones: Gaià, Sant Feliu Sasserra, Sant Vicenç de Castellet, Castellbell i el Vilar, Marganell, L'Estany, Moià i Monistrol de Montserrat.

5. Se introduce una nueva variedad y el sinónimo de otra

DESCRIPCIÓN:

Se incluye en el Pliego de condiciones de la variedad Samsó / Cariñena. Y también el nombre de la variedad Mandó que es sinónimo de una variedad que ya está autorizada, la variedad Garró.

Estas modificaciones cambian el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al Documento Único pues la nueva variedad se introduce como secundaria.

Se consideran modificaciones normas pues no incurren en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

MOTIVOS:

La DOP Pla de Bages solicita la inclusión de la variedad vinífera, dado que esta variedad se adapta edafoclimáticamente muy bien a éste clima, dando así buenos resultados a nivel agronómico y enológico. Por esta razón se considera adecuada la inclusión al del Pliego de condiciones de la DO Pla de Bages de la variedad Sansón / Cariñena.

En cuanto a incluir la mención de "Mandó" como sinónimo de Garró es para subsanar el error de no haber indicado dicho sinónimo cuando en 2016 se introdujo en el pliego ésta última.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Pla de Bages

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos blanco y rosados

Producidos con las variedades contenidas en el punto 6. Los blancos son de color pálido, aromas frescos, florales y de hierbas aromáticas. Siendo zona de importante influencia pirenaica, los aromas de los vinos blancos estarán marcados por la parte más fresca de los descriptivos de cada variedad, con fuerte presencia de frutas ácidas.

Los rosados son potentes, elaborados con uvas maduras que confieren una buena estructura y untuosidad. La coloración hay desde maceraciones más cortas hasta los rosados más intensos.

* Grado adquirido mínimo para rosados elaborados sólo con Sumoll y Ull de llebre es 11,5 % vol y resto 12,5 % vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino tinto

Se producen con las variedades autorizadas

Los tintos tienen gran intensidad colorante. Las fechas y climatología fría, favorecen maduraciones lentas en otoño que facilitan gran acumulación de color en todas las variedades, aunque hay que destacar que las variedades autóctonas suelen tener menor potencial de color y por tanto, proporcionan vinos de menos color. Son vinos muy estructurados y de gran potencia.

* Grado adquirido mínimo para los elaborados sólo con Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro y Garró/Mandó, es 11,5% vol

* volátil se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1 gr/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino de aguja

El vino de aguja, responde básicamente a los parámetros descritos en blanco y rosado, con las siguientes características específicas:

1. Son vinos con una acidez superior al estar limitado su grado, y contribuyendo ésta a la sensación de frescor que se verá justamente equilibrada por la presencia de carbónico.
2. Son vinos que aumentarán su sensación de estructura y de noción de amplitud en boca, debido a la sensación táctil del carbónico presente en estos vinos.

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 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Vino espumoso de calidad

En la fase visual estos productos tienen una coloración correspondiente al apartado de los vinos blancos y rosados.

La parte aromática tiene las bases de fruta fresca, cítrica y floral de los vinos base, la crianza sobre lías desarrolladas en botella ofrece notas de fruta seca y de pan.

En boca, son vinos que aumentan claramente la percepción de volumen con respecto a los vinos de origen. La cremosidad es proporcional en los meses de crianza, y el carbónico se muestra integrado. De burbuja fina, estableciendo sinergias con el núcleo ácido de los vinos de la zona, dan las características de frescor y persistencia en boca de los espumosos propios de zonas frías.

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 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

Vinos de licor

Pueden elaborarse con uvas sobremaduradas o mediante uvas afectadas de podredumbre noble.

En los casos de uvas sobremaduradas los vinos adquieren notas de fruta seca, pasa, almíbares y repostería. En caso de ser obtenido con afectación de podredumbre noble, éstos descriptivos se ven complementados con notas de piel de naranja y miel.

En el caso de obtener vinos dulces naturales mediante paradas de fermentación, normalmente por frío y microfiltración, los vinos tendrían las características de los vinos jóvenes pero con la presencia natural de azúcar.

Se elaboran mistelas, vinos rancios y vino dulce natural.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores calidades. Todos los trabajos vitícolas respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción se realizará según prácticas y métodos generalmente aceptados por la viticultura.

El transporte de la uva vendimiada se debe hacer de la forma más rápida posible y utilizando medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva.

Restricción pertinente en la vinificación

La vendimia se realizará con la máxima atención, y se dedicará exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% vol. para los vinos blancos y 11% vol. para los vinos tintos. Esta graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de 9,5% vol. cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

70 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

63 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Los municipios de producción de la DOP Pla de Bages son los siguientes:

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
Moia
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. Principales variedades de uva de vinificación

PICAPOLL BLANCO
SUMOLL TINTO
TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

«Vino»

Las características agroclimáticas de la comarca denotan una temperatura y una pluviometría marcadamente diferentes de las comarcas fronterizas. La altitud media comarcal y la distancia del mar y la barrera prelitoral le confieren unos aspectos climáticos responsables del núcleo ácido de sus vinos.

La gran masa forestal y la cantidad de hierbas aromáticas existentes por doquier, definen un terruño propio, que influye de forma notoria y específica en todos los productos vinícolas de la DOP Pla de Bages. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores de aquellas hierbas. El romero, el espliego, el tomillo, etc, están presentes.

«Vino de aguja»

Son válidas las apreciaciones hechas en el apartado anterior de vinos.

«Vino espumoso de calidad»

La comarca del Bages, tiene una larga tradición en vinos espumosos. Concretamente el término municipal de Artés está amparado por la DOP Cava, ya que desde principios del siglo XX iniciaron la experimentación y la producción de este tipo de vinos. Es decir, fueron pioneros en la producción de vinos espumosos. Las variedades Macabeo, Xarel•lo y Parellada son la base que se utilizan en su elaboración, y tienen las características ya relacionadas en el apartado de vinos.

«Vino de licor»

La comarca del Bages es una productora inmemorial de vinos de licor; el vino rancio, la mistela y el vino dulce natural, eran bebidas habituales en las casas de la comarca desde hace muchos años. La combinación de un método de elaboración tradicional y las variedades viníferas comarcales, afectadas por el agroclima antes mencionado, proporcionan unas características organolépticas particulares a estos vinos.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado de los vinos de la DOP Pla de Bages debe realizarse dentro de la zona especificada por su Reglamento. Fue una decisión adoptada por el Consejo Regulador al considerar que, dada la pequeña superficie de la DOP, cualquier posible intromisión externa, podría incidir de forma negativa en la calidad, ya que queda fuera del control de este Consejo y podrían desvirtuarse los estándares establecidos.

Enlace al pliego de condiciones

<https://cutt.ly/zdlxe2x>
