

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 28 agosto 2017****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[Pla i Llevant (DOP)]**

(2017/C 284/07)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pla i Llevant» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Pla i Llevant» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pla i Llevant» (DOP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 28 agosto 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«PLA I LLEVANT»

PDO-ES-A1038-AM03

Data della domanda: 11.2.2016

RICHIESTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Delega della verifica del disciplinare di produzione a un organismo di controllo**

L'autorità competente ha delegato la verifica del rispetto del disciplinare applicabile a questa DOP al Consiglio regolatore della denominazione «Pla i Llevant» DO successivamente al riconoscimento di quest'ultimo da parte dell'autorità nazionale di accreditamento e di certificazione spagnola (ENAC) nel febbraio 2012.

La modifica riguarda solamente il punto 9 del disciplinare di produzione e non il documento unico.

2.2. Estensione della zona delimitata

La modifica consiste nell'estensione della zona delimitata al fine di includervi il comune di Santanyi.

Il punto 4 del disciplinare e il punto 5 del documento unico sono pertanto modificati di conseguenza.

Le ragioni della modifica sono le seguenti.

- Il comune di Santanyi è limitrofo di alcuni comuni protetti dalla DOP «Pla i Llevant», segnatamente Campos e Felanitx.
- La tradizione vitivinicola del comune di Santanyi è dimostrata in tutto l'arco della sua storia.
- Le caratteristiche ambientali e pedologiche del comune non differiscono da quelle del resto dell'attuale zona geografica coperta dalla DOP «Pla i Llevant».
- Sono stati condotti studi sperimentali preliminari con uve provenienti dai vigneti coltivati a Santanyi secondo le regole della DOP «Pla i Llevant».
- Tali studi hanno dimostrato che il vino prodotto con uve ottenute a Santanyi soddisfa i requisiti di qualità (fisici, chimici e organolettici) stabiliti per la denominazione di origine «Pla i Llevant».

L'inclusione del comune di Santanyi tra i comuni protetti per la produzione di vini della DOP «Pla i Llevant» è dunque pienamente giustificata.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione registrata

Pla i Llevant

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

4. Descrizione del vino/dei vini

VINO - Vini bianchi e rosati

I vini bianchi e rosati sono limpidi, trasparenti e brillanti, con sentori freschi e fruttati. In bocca sono freschi, franchi e fruttati. I vini bianchi affinati in botte presentano gli aromi caratteristici di questo metodo di invecchiamento. In bocca sono pieni, cremosi, strutturati e persistenti.

Biossido di zolfo: 240 se > 5 g/l di glucosio e fruttosio.

I limiti dei parametri analitici non menzionati in questa sede devono essere conformi alla normativa pertinente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

VINO - Vini rossi

I vini rossi sono limpidi, vivaci e brillanti, con un colore di intensità medio-elevata. I vini giovani presentano aromi fruttati freschi mentre i vini invecchiati hanno aromi di frutti maturi, arricchiti dal contributo del legno della botte. In bocca sono eleganti, gradevoli, vellutati, corposi, equilibrati e vellutati, con un tocco finale caldo e persistente.

Biossido di zolfo: 180 se > 5 g/l di glucosio e fruttosio.

I limiti dei parametri analitici non menzionati in questa sede devono essere conformi alla normativa pertinente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

VINO LIQUOROSO

I vini liquorosi sono di colore giallo paglierino, con menisco da verde a dorato. Nei vini rossi, limpidi e brillanti, il colore varia da rosso intenso a porpora. Nei vini bianchi possono essere individuate note floreali e aromi che ricordano la frutta sciroppata, con accenti di maturità. I vini rossi hanno aromi di confettura, uva passa e noci. Presentano un buon tenore di acidità, sono equilibrati ed eleganti.

Biossido di zolfo: 175 se > 5 g/l di glucosio e fruttosio.

Il tenore massimo di acidità volatile è di 25 milliequivalenti per litro, poiché si tratta di vini con un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 15 % vol. Ciò è in linea con la deroga di cui al punto 3 dell'allegato I C del regolamento (CE) n. 606/2009.

I limiti dei parametri analitici non menzionati in questa sede devono essere conformi alla normativa pertinente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	4,5 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

VINO SPUMANTE

I vini spumanti sono praticamente incolori. I vini spumanti affinati in botte presentano un colore più intenso. Nei vini spumanti rosati, il colore è di una sfumatura intermedia tra la buccia di cipolla e un rosa violaceo.

In tutti i casi, il vino presenta un aspetto brillante. Le bolle sono piccole e si liberano lentamente e in modo prolungato, formando lunghe catene. Gli aromi ricordano il modo in cui sono ottenuti dai vini precedenti, per autolisi delle fecce. Al palato, il vino presenta un'acidità equilibrata, senza asprezza. Il retrogusto è pulito e persistente.

I limiti dei parametri analitici non menzionati in questa sede devono essere conformi alla normativa pertinente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

VINO FRIZZANTE

I vini frizzanti bianchi sono di colore giallo paglierino, con menisco dorato chiaro. I rosati presentano un colore di media intensità, rosa violaceo.

Sono limpidi e brillanti. Le bolle e le colonne di bolle sono fini. Il profumo è fruttato, con aromi provenienti dalla seconda fermentazione. In bocca, il vino è fresco e fruttato, con un retrogusto persistente.

I limiti dei parametri analitici non menzionati in questa sede devono essere conformi alla normativa pertinente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	4,5 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

Le tecniche utilizzate nella manipolazione delle uve, del mosto e del vino e per il controllo della fermentazione e della trasformazione devono essere idonee alla realizzazione di prodotti della più alta qualità. Per l'estrazione del mosto o del vino possono essere utilizzati esclusivamente sistemi meccanici che non danneggiano o spostano le parti solide del grappolo. Non è permesso il ricorso a pratiche che prevedono il preriscaldamento delle uve o il riscaldamento dei mosti o dei vini in presenza delle vinacce per forzare l'estrazione del materiale colorante. Per ottenere l'estrazione del mosto o del vino e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che il rendimento non sia superiore a 70 litri di vino per ogni 100 chilogrammi raccolto.

b. Rese massime

11 000 ettolitri per ettaro

77 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

La zona di produzione della denominazione d'origine «Pla i Llevant» è costituita dai seguenti comuni situati sull'isola di Maiorca: Algaida, Ariany, Arta, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, PETRA, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Santanyi, Sineu e Vilafranca de Bonany, che il Consiglio regolatore ha classificato come idonei alla produzione di uve delle varietà indicate.

7. Uve da vino principali

PENSAL BLANCA, sinonimo di: MOLL

CALLET

GORGOLASSA

GIRO ROS

FOGONEU

MANTO NEGRO

8. Descrizione del legame/dei legami

Vino

Le caratteristiche dei vigneti dipendono dall'insularità della regione e dall'ubicazione praticamente a livello del mare. Il vento «Embat», che soffia sulla regione, apporta frescura, umidità e salinità. Esso incide sul tipo di viticoltura, lasciando il frutto esposto all'aria grazie alla potatura verde e fornendo una quantità elevata di sali. Gli elevati livelli di soleggiamento favoriscono la sintesi dei composti fenolici, danno luogo a un'elevata concentrazione di aromi e a un alto contenuto di alcool e determinano la produzione di vini rossi dal colore di intensità medio-elevata e di vini bianchi di aspetto limpido. I suoli calcarei favoriscono la presenza di composti aromatici. Questa combinazione di fattori conferisce ai vini «Pla i Llevant» un carattere unico, con un'acidità ben integrata da cui derivano la struttura e il vigore che li caratterizzano.

Vino spumante, vino frizzante e vino liquoroso

Le caratteristiche distintive dei vini spumanti, frizzanti e liquorosi della DOP «Pla i Llevant» derivano dalle qualità specifiche dei vini di base utilizzati per la loro fabbricazione.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare: Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichetta deve recare il nome e il logo della DO «Pla i Llevant».

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare: Imbottigliamento nella zona delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento deve aver luogo all'interno della zona di produzione, data l'importanza che riveste per la qualità del prodotto finito. Le migliori condizioni sono garantite se l'imbottigliamento è effettuato da aziende stabilite nella stessa regione delle aziende vinicole tutelate dalla denominazione e operanti sotto il loro controllo diretto, poiché dispongono di esperienza specializzata e, cosa ancora più importante, di una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino in questione. Le bottiglie per la vendita al consumo devono essere munite di sigilli di garanzia, etichette o controetichette numerate rilasciate dall'organismo di controllo, da apporre nell'azienda di produzione. Qualora si preveda di immagazzinare vini provenienti da altre regioni geografiche, occorre darne una comunicazione scritta preliminare all'organismo di ispezione. Il magazzinaggio è autorizzato alle seguenti condizioni: vini in bottiglia con una capacità < 15 l. Bottiglie etichettate nel luogo di origine.

Link al disciplinare del prodotto

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