



C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«**Pla de Bages**»

PDO-ES-A1557-AM07

Fecha de comunicación: 13.9.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS BLANCOS

Descripción:

- Se quita el grado alcohólico adquirido máximo del vino blanco y se añade el grado total mínimo.
- Se incorpora un nuevo tipo de vino blanco denominado «Brisado».

Modifica el punto 2.A del Pliego de Condiciones y, lo primero no afecta al Documento Único y el tipo «Brisa» modifica el punto 4 del mismo.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se quita el grado alcohólico adquirido máximo porque ya existe normativa superior que vela por los límites máximos y se simplifica y facilita la comprensión del pliego. Y se añade el tota para caracterizar mejor el producto.

Se incorpora el tipo «Brisado» pues su método de elaboración está vinculado a la historia de la comarca y produce vinos blancos con especificaciones suficientemente diferenciadas a nivel de elaboración y organolépticas.

2. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS ROSADOS

Descripción:

- Se baja el grado adquirido de algunos rosados de 12,5 % vol a 11,5%vol, unificando así todos los rosados en este límite.
- Se añade el grado total mínimo.
- Se elimina el párrafo sobre el grado resultante de un coupage.

Modifica el punto 2.A del Pliego de Condiciones y el punto 4 del Documento Único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Baja el grado alcohólico del vino rosado porque últimamente se han incorporado en el Pliego de Condiciones variedades históricas que tienen el grado de maduración con grados alcohólicos más bajos. Al mismo tiempo, es necesario velar por el equilibrio ácido y fresco que supone el avanzar la fecha de la vendimia. La referencia al grado total mínimo describe mejor el producto. Y la referencia al coupage se elimina por innecesaria.

3. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS TINTOS

Descripción:

- Se añade el grado total mínimo.
- Se incorpora un párrafo sobre el grado alcohólico adquirido resultante cuando se hace coupage.

Modifica el punto 2.A del pliego de condiciones y el tema del coupage no afecta al documento único y el resto de aspectos modifican el punto 4 del mismo.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La referencia al grado total mínimo describe mejor el producto.

El resultado cada vez más frecuente de cupages de variedades con grado alcohólico más bajo hace que el grado alcohólico de ellos también sea más bajo.

4. OTROS CAMBIOS EN LOS VINOS DE LA CATEGORÍA 1 (BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS)

Descripción:

- Se incorpora un nuevo tipo de vino para la categoría 1, denominado «Fermentado en Rapa».
- Se incorpora un nuevo tipo de vino para la categoría 1, denominado «Naturalmente Dulce».
- Se reubican los límites sobre la acidez volátil, la acidez total y el sulfuroso, pasando desde el final del punto 2, al final del punto 2.A.

Modifica el punto 2.A del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se derivan de métodos de elaboración vinculados a la historia de la comarca que produce vinos blancos, rosados y tintos con especificaciones suficientemente diferenciadas a nivel de elaboración y organolépticas.

Con la reubicación de los límites analíticos se mejora la redacción y claridad del pliego de condiciones.

5. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE AGUJA

Descripción:

- Se cambia el grado alcohólico adquirido mínimo, de 10 a 10,5%vol.
- Se elimina el extracto seco, cenizas y PH.
- Se modifica la acidez volátil pasando de 0,8 a 0,6 g/l.

Modifica el punto 2.B del pliego de condiciones y no afecta al documento único, salvo la volátil que afecta al punto 4 del mismo.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se equipara el límite del grado adquirido al de los espumosos de calidad. Eliminando otros descriptores se facilita la comprensión del pliego y equiparamos los valores al resto de tipologías. Bajar el límite de acidez volátil es un factor de calidad.

6. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD

Descripción:

- Se ponen como recomendadas las variedades típicas en la zona.
- Se añade el límite del grado alcohólico total.
- Se eleva la duración desde la tirada hasta degüelle de 12 a 15 meses, en el método tradicional.
- Se eliminan los límites de estrato seco, cenizas y PH.
- Se incorpora el método de elaboración ancestral con una duración desde el tiraje hasta el degüelle de nueve meses.

Modifica el punto 2.C del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se pretende reafirmar las variedades recomendadas.

Se añade el límite de grado total para caracterizar mejor el producto. Y se eliminan otros para simplificar la descripción, lo que facilita la comprensión del pliego y equipara los valores al resto de tipologías.

En el método tradicional la crianza más larga implica mejor factor cualitativo, mejora del valor cualitativo por la mejora de la percepción organoléptica en boca. Mientras que en el método ancestral, una crianza menor busca mantener un perfil ágil, fresco y joven con acidez más viva. Se recupera este método vinculado a la historia de la comarca y con especificaciones suficientemente diferenciadas a nivel de elaboración y organolépticas.

7. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE LICOR

Descripción:

- En los vinos Rancios la permanencia mínima de 1 año podrá ser en recipientes de cualquier madera, no sólo en roble.
- Se añade el límite del grado alcohólico total en vinos Rancios, Mistelas y vinos Dulces Naturales.

Modifica el punto 2.D del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La ampliación de tipos de madera en la crianza de los Rancios es para poder hacer uso de maderas tradicionales en esta tipología de vinos como pueden ser el castaño y el cerezo y otros.

Se añade el límite de grado total para caracterizar mejor el producto.

8. SE COMPLETA LA DESCRIPCIÓN POR CONTENIDO EN AZÚCAR

Descripción:

Se añaden los tipos de productos según su contenido en azúcares, para todas las categorías, salvo para los espumosos de calidad que ya los tenían contemplados en el pliego de condiciones.

Modifica el punto 2 del pliego de condicione y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Mejora la caracterización de los productos.

9. SE MEJORA LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Descripción:

- Se elimina «aspecto limpio y sin turbidez» para blancos, tintos y rosados.
- Se añaden aromas de evolución y envejecimiento para las evoluciones de vinos carentes de madera.
- Se añaden las descripciones organolépticas de los tipos de vino brisado y fermentado con rapa.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se permite turbidez siempre y cuando se indique en la etiqueta. Se mejoran las descripciones y se introducen las necesarias para los nuevos tipos de vino.

10. CAMBIOS EN LA MENCIÓN DE ETIQUETADO «VINO NUEVO»

Descripción:

Se incorpora referencia a la normativa regional que lo define.

Modifica el punto 2.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Introducir una referencia legal que sustenta la mención de etiquetado.

11. MEJORA DE LA REDACCIÓN EN EL PUNTO SOBRE PRÁCTICAS ESPECÍFICAS

Descripción:

En el apartado sobre la Vendimia, los límites sobre el grado alcohólico natural han de referirse a las variedades en lugar de a los vinos.

En el apartado sobre métodos de obtención se elimina la frase: «En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos».

Lo primero modifica el punto 3.2 y el 5.1 del documento único; los segundo, modifica el punto 3.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En el primer aspecto, se corrige el error de hacer referencia a los vinos cuando se está hablando de la uva. Y el segundo, se hace por simplificación puesto que la frase hace referencia a explicaciones ya incluidas en el texto.

12. CAMBIOS EN LAS VARIEDADES

Descripción:

La variedad Picapoll negro pasa de «autorizada» a «recomendada», y la variedad Ull de Llebre pasa de «recomendada» a «autorizada». Y también se ordena su enumeración en función de la superficie existente en la DOP.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Las variedades recomendadas se refieren a las variedades históricas vinculadas a la zona, considerándose el resto como variedades autorizadas. En base a este criterio, se reclasifican las variedades.

La ordenación en su enumeración es para reflejar su importancia en extensión.

13. MEJORAS EN LAS NORMAS DE ETIQUETADO

Descripción:

- Cambia de regularse la altura máxima a la mínima del texto «Pla de Bages», y de 4 a 3 mm.
- Se añade el Distintivo de Calidad y las numeraciones según tamaños y modelos aprobados por la DO Pla de Bages, y se quita la referencia al logo.
- Se añade que después del nombre del municipio del embotellador se indicará el nombre del Estado miembro.
- Se añaden las menciones «Brisado», «Orange wine», «Fermentado con rapa» y «No filtrado».

Modifica el punto 8.3 del pliego de condicione y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

El cambio en el tamaño del nombre de la DOP garantiza un mínimo de visibilidad del mismo. Se hacen cambios en el distintivo de calidad y se especifica la obligatoriedad, que ya figura en la normativa, de indicar el país de origen. Por último, se añaden menciones relacionadas con los nuevos tipos de vinos introducidos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

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

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

BLANCO: Color amarillo entre pálido y oscuro (dorado). Presencia de aromas afrutados. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento. Suelen ser ligeros.

BRISADO: Con tonalidades que pueden ir del amarillo al anaranjado. Con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento. Con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.

FERMENTADO EN RAPA: Con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento. Con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.

* Los naturalmente dulces tendrán un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13%.

* Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendrán una acidez volátil real máxima de 0,9 gr/l (15 meq/l).

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

2. *Vinos rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color rojo desde rosa pálido y/o piel de cebolla hasta rojo cereza. Presencia de aromas afrutados. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento. Suelen ser ligeros.

FERMENTADO EN RAPA: Con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento. Con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.

- * Los naturalmente dulces tendrán un un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13%.
- * Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendrán una acidez volátil real máxima de 0,9 gr/l (15 meq/l).
- * En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color rojo con matiz variable desde el violáceo hasta tonalidades ocre en función de elaboración y envejecimiento. Presencia de aromas afrutados. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento. Variable en función de elaboración/ envejecimiento. Desde ligeros y frescos a más estructurados y concentrados.

FERMENTADO EN RAPA: Con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento. Con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.

- * Grado adquirido mínimo para los elaborados sólo con Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro y Garró/Mandó, es 11,5 % vol.
- * Los naturalmente dulces tendrán un un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13%.
- * Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendrán una acidez volátil real máxima de 1,1 gr/l (18,33 meq/l).
- * En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

4. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Coincidentes a las descritas anteriormente de acuerdo con el color que corresponda. Presencia de burbuja. Presencia de aromas afrutados En determinados casos pueden contener aromas del envejecimiento. Vinos frescos debido a la presencia de gas carbónico, que a su vez aumentará la sensación de estructura y de amplitud en boca.

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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): 10
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

5. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Coincidentes a las descritas anteriormente de acuerdo con el color que corresponda. Presencia de burbuja. Presencia de aromas afrutados En determinados casos pueden contener aromas del envejecimiento. Vinos frescos debido a la presencia de gas carbónico, que a su vez aumentará la sensación de estructura y de amplitud en boca.

*En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

6. *Vinos de licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Presencia de aromas de fruta fresca o fruta madura en función de su elaboración/envejecimiento. Untuoso y persistente.

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15
- Acidez total mínima: 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): —

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. 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 las variedades blancas y 11% vol. para las variedades tintas. 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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas

70 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades tintas

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, Moià, Monistrol de Calders, Monistrol de Montserrat, Mura, Navarces, 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 y Talamanca.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA TINTA
GARRO - MANDÓN
GEWÜRZTRAMINER
MACABEO - VIURA
MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES
MAZUELA - CARINENA
MAZUELA - SAMSÓ
MERLOT
PARELLADA
PICAPOLL BLANCO
PICAPOLL NEGRO
SAUVIGNON BLANC
SUMOLL TINTO
SYRAH
TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. Descripción del (de los) vínculo(s)**8.1. Vino**

Las características agroclimáticas definidas para la comarca denotan una temperatura y una pluviometría marcadamente diferentes de las comarcas fronterizas. Por otra parte la altitud media comarcal es un aspecto favorecedor para los vinos de la DOP Pla de Bages. La distancia en el mar y la barrera prelitoral confieren en nuestra DOP unos aspectos climáticos a medio camino entre el clima mediterráneo y el clima continental de interior.

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) destacando los elaborados con la variedad Picapoll. Así mismo, esta climatología permitirá obtener vinos ligeros, marcados por un buen núcleo ácido. Para aumentar el volumen en boca se conseguirá con prácticas de bodega como la crianza sobre lías o la crianza en barrica.

La gran masa forestal comarcal que rodea la mayor parte de las viñas y la cantidad de hierbas aromáticas existentes por doquier, definen un terruño propio de la comarca del Bages, bien particular, 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.

La climatología fría, favorece maduraciones lentas en otoño que facilitan una buena acumulación de color en todas las variedades. Aún así hay que destacar la presencia de las variedades autóctonas como la Mandó, la Sumoll, y la Picapoll Negro, las cuales por definición pueden tener un menor potencial de color.

El componente aromático debe su característica a una zona muy respetuosa con la tipicidad de la mayoría de variedades. Al ser una zona de maduración tardía en relación a la media del estado, acostumbran a mantenerse los aromas primarios. En algunos vinos tintos y debido a la fuerte presencia de bosque envolvente las viñas de la región encontramos notas balsámicas que acentúan la percepción fresca.

8.2. *Vino de aguja*

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

8.3. *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.

8.4. *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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La altura mínima de los caracteres utilizados para indicar «Pla de Bages» será de 3 mm y la mitad para «Denominación de Origen».

En el caso de vinos brisados, fermentados con rapa y/o con turbidez se deberá indicar según corresponda como «Brisado», «Fermentado con rapa», «No filtrado» en el distintivo de calidad de la Denominación de Origen, siendo recomendable también que se haga mención en la etiqueta. En el caso del vino Brisado, en el etiquetado de la botella también podrá ir acompañado potestativamente de la mención «orange wine».

Enlace al pliego de condiciones

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-proposta-canvis-2023-v6.pdf>