

**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**

(2022/C 304/08)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM06

Fecha de comunicación: 21.6.2022

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Disminución del grado para ciertos vinos rosados**

Descripción:

Se disminuye el grado alcohólico mínimo exigido en los vinos rosados elaborados con las variedades Mandó y Picapoll Negro, que pasa de 12,5%vol a 11,5%vol.

Y se introduce que, en el caso de coupage de variedades para un rosado, el grado aplicable será según la proporción de estas.

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

Es una modificación normal pues no incurre en ninguno de los tipos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

Justificación:

La Picapoll negra y la Mandó son variedad recuperadas de la zona DO Pla de Bages, desde 2014 y 2016 respectivamente, están incluidas en el Pliego de Condiciones.

Las características de sus uvas hacen que sea difícil conseguir un nivel considerable de grado alcohólico como ya ocurre en otras variedades de vitis vinífera. Por estas razones es considera adecuada la rebaja del grado alcohólico mínimo de los vinos rosados elaborados con Mandó y Picapoll negro pasando de los 12,5° a 11,5° Alc.

**2. Modificación de la descripción organoléptica**

Descripción:

Se mueve y sustituye parte del texto que describe los vinos, a una tabla de características organolépticas.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

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

Es una modificación normal pues no incurre en ninguno de los tipos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

Justificación:

La motivación de este cambio es la orientación técnica que va tomando el Pliego de condiciones y la necesidad de que su lectura e interpretación sea lo más clara y objetiva posible.

### 3. **Reclasificación de las variedades**

Descripción:

Modificación de la distribución de las variedades autorizadas y recomendadas. La variedades siguen siendo las mismas, sólo que las variedades Chardonnay, Merlot y Cabernet Sauvignon, pasan de considerarse recomendadas a autorizada. Por el contrario, la variedad Mandó/Garró pasa de considerarse autorizada a recomendada.

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

Es una modificación normal pues no incurre en ninguno de los tipos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

Justificación:

Los cambios propuestos pretenden ordenar el conjunto de variedades para mostrar como variedades recomendadas según las líneas estratégicas de la Denominación de Origen por aquellas que se consideran locales y mejor adaptadas a la zona.

### 4. **Mejora de la redacción del vínculo**

Descripción:

Se mejora la redacción de la categoría «vino».

Modifica el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8.1 del documento único.

Es una modificación normal pues no incurre en ninguno de los tipos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33, dado que sólo se trata de una mejora de la redacción de vínculo, no un cambio en éste.

Justificación:

La motivación de este cambio es la orientación técnica que va tomando el Pliego de condiciones y la necesidad de que su lectura e interpretación sea lo más clara y objetiva posible.

Por todo ello, se reescriben las características singulares del producto en el apartado Vínculo.

## 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

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

1. *Vinos blanco y rosados*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

BLANCO: Color amarillo entre pálido y oscuro (dorado). Aspecto limpio sin turbidez. Presencia de aromas afrutados. En determinados casos pueden contener aromas de madraera relativos a la crianza. Suelen ser ligeros.

ROSADO: Color rojo desde rosa pálido y/o piel de cebolla hasta rojo cereza. Aspecto limpio sin turbidez. Presencia de aromas afrutados. En determinados casos pueden contener aromas de madraera relativos a la crianza. Suelen ser ligeros.

\* Grado adquirido mínimo para rosados elaborados sólo con Sumoll, Ull de llebre, Garró/Mandó y Picapoll negro, es 11,5 % vol y resto 12,5 % vol. En el caso de vinos de cupaje de diferentes variedades con dos grados mínimos diferentes, el grado mínimo del cupaje será directamente proporcional al grado mínimo de cada una de las variedades y al porcentaje de las mismas.

\* 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 .

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. *Vino tinto*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color rojo con matiz variable desde el violáceo hasta tonalidades ocre en función de elaboración y envejecimiento. Aspecto limpio sin turbidez. Presencia de aromas afrutados. En determinados casos pueden contener aromas de madraera relativos a la crianza. Variable en función de elaboración/ envejecimiento. Desde ligeros y frescos a más estructurados y concentrados.

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

\* 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 .

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

### 3. *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 de crianza. Vinos frescos debido a la presencia de gas carbónico, que a su vez aumentará la sensación de estructura y de amplitud en boca.

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

### 4. *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 de crianza. Vinos frescos debido a la presencia de gas carbónico, que a su vez aumentará la sensación de estructura y de amplitud en boca.

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

5. *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.

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**5.1. *Prácticas enológicas específicas*1. *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.

2. *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.

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  
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. **Variedad(es) de uva de vinificación**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

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 terroir 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, acostumbra 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.

**Enlace al pliego de condiciones**

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-Crtl-canvis-v-gener2022.pdf>

---