C/2024/7385

6.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7385)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM07

Date de la communication: 13.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION DES VINS BLANCS

Description:

— Le titre alcoométrique acquis maximal du vin blanc est supprimé et le titre alcoométrique total minimal est ajouté.

— Un nouveau type de vin blanc dénommé «Brisado» (vin orange) est ajouté.

Le point 2.A du cahier des charges est modifié en conséquence. Le premier point n'a pas d'incidence sur le document unique alors que l'ajout du type de vin «Brisa» modifie le point 4 du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Le titre alcoométrique acquis maximal est supprimé car il existe déjà une réglementation de rang plus élevé qui garantit les limites maximales, et le cahier des charges est simplifié et plus facile à comprendre. Le total est ajouté pour mieux caractériser le produit.

Le type «Brisado» (vin orange) est ajouté parce que sa méthode d'élaboration est liée à l'histoire de la région et qu'il produit des vins blancs avec des spécifications suffisamment différenciées en termes d'élaboration et de caractéristiques organoleptiques.

2. CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION DES VINS ROSÉS

Description:

— Le titre alcoométrique acquis de certains rosés est abaissé de 12,5 % vol à 11,5 % vol, harmonisant ainsi la limite pour tous les vins rosés.

— Le titre total minimal est ajouté.

— Le paragraphe sur le titre alcoométrique résultant d'un coupage est supprimé.

Le point 2.A du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs:

Le titre alcoométrique du vin rosé est diminué car des cépages historiques ayant un titre alcoométrique inférieur ont récemment été ajoutés au cahier des charges. Parallèlement, il est nécessaire de veiller à l'équilibre acidité/fraîcheur qui découle de l'avancement de la date de la vendange. La référence au titre alcoométrique total minimal décrit mieux le produit. La référence au coupage est supprimée car elle est inutile.

3. CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION DES VINS ROUGES

Description:

— Le titre total minimal est ajouté.

— Un paragraphe sur le titre alcoométrique acquis est ajouté pour les vins de coupage.

Le point 2.A du cahier des charges est modifié en conséquence. La question du coupage n'a pas d'incidence sur le document unique alors que les autres aspects modifient le point 4 du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La référence au titre total minimal décrit mieux le produit.

Étant donné que les coupages à partir de cépages ayant un titre alcoométrique plus faible sont de plus en plus fréquents, ces coupages présentent également un titre alcoométrique plus faible.

4. AUTRES CHANGEMENTS DANS LES VINS DE LA CATÉGORIE 1 (BLANCS, ROSÉS ET ROUGES)

Description:

— Un nouveau type de vin dénommé «Fermentado en Rapa» (fermenté avec la rafle) est ajouté pour la catégorie 1.

— Un nouveau type de vin dénommé «Naturalmente Dulce» (doux naturel) est ajouté pour la catégorie 1.

— Les limites pour l'acidité volatile, l'acidité totale et l'anhydride sulfureux sont déplacées de la fin du point 2 à la fin du point 2.A.

Le point 2.A du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Ces vins sont issus de méthodes de production liées à l'histoire de la région qui permettent d'obtenir des vins blancs, rosés et rouges avec des spécifications suffisamment différenciées en termes d'élaboration et de caractéristiques organoleptiques.

Le déplacement des limites analytiques améliore la formulation et la clarté du cahier des charges.

5. CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION DES VINS PÉTILLANTS

Description:

— Le titre alcoométrique acquis minimal est modifié, passant de 10 à 10,5 % vol.

— L'extrait sec, les cendres et le PH sont éliminés.

— L'acidité volatile passe de 0,8 à 0,6 g/l.

Le point 2.B du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé, à l'exception de la modification de l'acidité volatile qui a une incidence sur le point 4 du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La limite du titre alcoométrique acquis est alignée sur celle des mousseux de qualité. Nous supprimons les autres descripteurs afin de faciliter la compréhension du cahier des charges et nous alignons les valeurs sur celles des autres types de vins. L'abaissement de la limite d'acidité volatile est un facteur de qualité.

6. CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION DES VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ

Description:

— Les cépages recommandés sont les variétés typiques de la région.

— La valeur limite du titre alcoométrique total est ajoutée.

— Le délai entre le tirage et le dégorgement passe de 12 à 15 mois pour la méthode traditionnelle.

— Les limites pour l'extrait sec, les cendres et le PH sont éliminées.

— La méthode d'élaboration ancestrale est ajoutée, avec un délai de neuf mois entre le tirage et le dégorgement

Le point 2.C. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

L'objectif est de réaffirmer l'utilisation des cépages recommandés.

La limite du titre alcoométrique total est ajoutée pour mieux caractériser le produit. D'autres descripteurs sont supprimés afin de faciliter la compréhension du cahier des charges et les valeurs sont alignées sur celles des autres types de vins.

Dans la méthode traditionnelle, un vieillissement plus long se traduit par un meilleur facteur qualitatif, une amélioration de la valeur qualitative due à l'amélioration de la perception organoleptique en bouche, alors que dans la méthode ancestrale, un vieillissement plus court permet de préserver le profil souple, frais et jeune du vin, avec une acidité plus prononcée. Cette méthode de production liée à l'histoire de la région, avec des spécifications suffisamment différenciées en termes d'élaboration et de caractéristiques organoleptiques, est aujourd'hui reprise.

7. CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION DES VINS DE LIQUEUR

Description:

— Les vins rancios peuvent être vieillis pendant un an au minimum dans des cuves fabriquées à partir de tout type de bois, pas seulement du chêne.

— La limite du titre alcoométrique total est ajoutée pour les vins rancios, les mistelles et les vins doux naturels.

Le point 2.D du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les types de bois autorisés pour le vieillissement des vins rancios ont été complétés pour permettre l'utilisation de bois traditionnellement employés pour ce type de vins, comme le châtaignier et le cerisier entre autres.

La limite du titre alcoométrique total est ajoutée pour mieux caractériser le produit.

8. LA DESCRIPTION DE LA TENEUR EN SUCRE EST COMPLÉTÉE

Description:

La description de la teneur en sucres des différents types de produits est ajoutée, pour toutes les catégories, à l'exception des mousseux de qualité qui l'avaient déjà incluse dans le cahier des charges.

Le point 2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Cela améliore la caractérisation des produits.

9. LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE EST AMÉLIORÉE

Description:

— La mention «aspect limpide, sans turbidité» est supprimée pour les blancs, les rouges et les rosés.

— Des arômes de développement et de vieillissement sont ajoutés pour l'élaboration des vins qui sont vieillis sans bois.

— Les descriptions organoleptiques des types de vins «brisado» (vin orange) et «fermentado con rapa» (fermenté avec la rafle) sont ajoutées.

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La turbidité est autorisée à condition qu'elle soit indiquée sur l'étiquette. Les descriptions sont améliorées et celles nécessaires pour les nouveaux types de vin sont introduites.

10. CHANGEMENTS DANS LA MENTION D'ÉTIQUETAGE «VIN NOUVEAU»

Description:

La référence à la réglementation régionale définissant le «vin nouveau» est insérée.

Le point 2.2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Une référence légale à l'appui de la mention d'étiquetage est ajoutée.

11. LA FORMULATION DU POINT RELATIF AUX PRATIQUES SPÉCIFIQUES EST AMÉLIORÉE

Description:

La section relative à la récolte a été reformulée afin de préciser que les limites du titre alcoométrique naturel doivent se référer aux cépages plutôt qu'aux vins.

Dans la section relative aux méthodes d'obtention, la phrase suivante est supprimée: «Les pratiques traditionnelles qui recourent à des technologies modernes visant à améliorer la qualité des vins doivent être mises en œuvre pour la production du moût.»

Le premier point modifie les points 3.2 et 5.1 du document unique; le second modifie le point 3.3 du cahier des charges et n'a pas d'incidence sur le document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La première modification corrige l'erreur de faire référence aux vins lorsque l'on parle du raisin. La deuxième est une simplification car la phrase renvoie à des explications déjà incluses dans le texte.

12. CHANGEMENTS DANS LES CÉPAGES

Description:

Le cépage Picapoll negro passe d'«autorisé» à «recommandé» et le cépage Ull de Llebre passe de «recommandé» à «autorisé». Ils sont également classés en fonction de la superficie existante dans l'AOP.

Le point 6 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les cépages recommandés se réfèrent aux cépages historiques liés à la zone, le reste étant considéré comme des cépages autorisés. Sur la base de ce critère, les cépages sont reclassés.

L'ordre dans lequel ils sont cités reflète leur importance en termes de superficie.

13. AMÉLIORATIONS DES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Description:

— La hauteur maximale et minimale du texte «Pla de Bages» passe de 4 à 3 mm.

— Le label de qualité et le classement selon les tailles et modèles approuvés pour l'AOP Pla de Bages sont ajoutés, et la référence au logo est supprimée.

— L'obligation d'indiquer le nom de l'État membre après le nom de la commune de l'embouteilleur est ajoutée.

— Les mentions «Brisado», «Orange wine», «Fermentado con rapa» et «No filtrado» sont ajoutées.

Le point 8.3 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification de la taille de la dénomination de l'AOP garantit un minimum de visibilité. Des modifications sont apportées au label de qualité et l'obligation d'indiquer le pays d'origine, qui figure déjà dans la réglementation, est précisée. Enfin, des mentions relatives aux nouveaux types de vins introduits sont ajoutées.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Pla de Bages

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

BLANC: De couleur jaune pâle à jaune foncé (doré). Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois et/ou de vieillissement liés au processus de maturation. Ils sont généralement légers.

BRISADO: Robe avec des nuances pouvant aller du jaune à l'orangé. Arômes fruités et/ou floraux pouvant présenter des notes végétales et/ou herbacées. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois et/ou de vieillissement liés au processus de maturation. Ils peuvent présenter des notes légèrement amères et/ou tanniques.

FERMENTADO EN RAPA: Arômes fruités et/ou floraux pouvant présenter des notes végétales et/ou herbacées. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois et/ou de vieillissement liés au processus de maturation. Ils peuvent présenter des notes légèrement amères et/ou tanniques.

* Les vins doux naturels ont un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 13 % vol.

* L'acidité volatile réelle des vins de plus d'un an et des vins élaborés en fût de bois au cours de la même année, pour la fermentation et/ou pour le vieillissement, est au maximum de 0,9 g/l (15 meq/l).

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11,67

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 180

2. *Vins rosés*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe rouge, qui va du rose pâle et/ou de la teinte pelure d'oignon au rouge cerise. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois et/ou de vieillissement liés au processus de maturation. Ils sont généralement légers.

FERMENTADO EN RAPA: Arômes fruités et/ou floraux pouvant présenter des notes végétales et/ou herbacées. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois et/ou de vieillissement liés au processus de maturation. Ils peuvent présenter des notes légèrement amères et/ou tanniques.

* Les vins doux naturels ont un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 13 % vol.

* L'acidité volatile réelle des vins de plus d'un an et des vins élaborés en fût de bois au cours de la même année, pour la fermentation et/ou pour le vieillissement, est au maximum de 0,9 g/l (15 meq/l).

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11,67

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 180

3. *Vin rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe rouge avec des nuances variables allant du violet à l'ocre selon les processus d'élaboration et de vieillissement. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois et/ou de vieillissement liés au processus de maturation. Variable selon les processus d'élaboration/de vieillissement. De légers et frais à plus structurés et concentrés.

FERMENTADO EN RAPA: Arômes fruités et/ou floraux pouvant présenter des notes végétales et/ou herbacées. Dans certains cas, les vins peuvent présenter des arômes de bois et/ou de vieillissement liés au processus de maturation. Ils peuvent présenter des notes légèrement amères et/ou tanniques.

* Le titre alcoométrique acquis minimal pour les vins rouges élaborés uniquement à partir de Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro et Garró/Mandó est de 11,5 % vol.

* Les vins doux naturels ont un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 13 % vol.

* L'acidité volatile réelle des vins de plus d'un an et des vins élaborés en fût de bois au cours de la même année, pour la fermentation et/ou pour le vieillissement, est au maximum de 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

4. *Vin pétillant*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Conformes aux descriptions précédentes, selon la couleur correspondante. Présence de bulles. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, il peut y avoir des arômes propres au vieillissement. Fraîcheur due à la présence de gaz carbonique, qui accentue également la sensation de structure et d'amplitude en bouche.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

5. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Conformes aux descriptions précédentes, selon la couleur correspondante. Présence de bulles. Présence d'arômes fruités. Dans certains cas, il peut y avoir des arômes propres au vieillissement. Fraîcheur due à la présence de gaz carbonique, qui accentue également la sensation de structure et d'amplitude en bouche.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 185

6. *Vins de liqueur*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe jaune, ambre, dorée, rouge et brune. Présence d'arômes de fruits frais ou de fruits mûrs selon les processus d'élaboration/de vieillissement. Onctueux et persistant.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique culturale

Les pratiques culturales doivent être des pratiques traditionnelles visant à obtenir les qualités les plus optimales. Tout travail viticole doit respecter l'équilibre physiologique de la plante, respecter l'environnement et appliquer les connaissances agronomiques qui tendent à obtenir un raisin dans des conditions optimales pour sa vinification.

La formation des pieds de vigne et leur taille sont conformes aux pratiques et aux méthodes généralement acceptées en viticulture.

Une fois vendangés, les raisins doivent être transportés le plus rapidement possible, de manière à ce que la conservation de leur qualité soit garantie.

Restriction pertinente applicable à la vinification

Les vendanges sont réalisées avec le plus grand soin et seuls sont utilisés pour la préparation des vins protégés les raisins sains présentant le degré de maturité nécessaire à l'obtention de vins ayant un titre alcoométrique naturel égal ou supérieur à 9,5 % vol. pour les cépages blancs et à 11 % vol. pour les cépages rouges. Ce titre alcoométrique naturel minimal est de 9,5 % vol. lorsque le raisin est destiné à la production de vins pétillants ou de vins mousseux de qualité.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

   10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

2. Cépages blancs

   70 hectolitres à l'hectare

3. Cépages rouges

   9 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

4. Cépages rouges

   63 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les communes produisant l'AOP Pla de Bages sont les suivantes: 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 et Talamanca.

7. **Cépages principaux**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Les caractéristiques agroclimatiques définies pour la région présentent des températures et une pluviométrie clairement différentes de celles des régions frontalières. L'altitude moyenne de la région constitue également un atout pour les vins de l'AOP Pla de Bages. La distance de la mer et la barrière prélittorale font que le climat de notre AOP se situe à mi-chemin entre le climat méditerranéen et le climat continental.

La zone subissant une influence pyrénéenne importante, les arômes des vins blancs (en particulier ceux issus de la variété Picapoll) sont marqués par la partie la plus fraîche des descripteurs de chaque variété. Ce climat permet aussi d'obtenir des vins légers, marqués par un bon noyau acide. Des pratiques de chai telles que l'élevage sur lies ou l'élevage en fût permettent d'augmenter l'ampleur en bouche.

La grande masse forestière de la région, qui entoure la majeure partie des vignes, et la quantité d'herbes aromatiques présentes sur tout le territoire de la région créent un terroir bien particulier, qui marque d'une empreinte forte et singulière tous les produits viticoles de l'AOP Pla de Bages. Les arômes primaires des vins sont imprégnés des parfums de ces herbes. Le romarin, la lavande, le thym, etc. sont présents.

Le climat froid induit une maturation lente en automne, laquelle facilite l'accumulation des couleurs dans toutes les variétés. Il convient toutefois de souligner la présence des variétés autochtones telles que Mandó, Sumoll et Picapoll Negro, ces dernières étant susceptibles, par définition, de réduire le potentiel de coloration.

La composante aromatique doit sa particularité au fait que les propriétés de la majorité des variétés sont très respectées dans la zone. Étant donné que la maturation est, dans cette zone, plus tardive que la moyenne, les arômes primaires sont généralement conservés. En raison de la forte présence de forêts autour des vignes de la région, certains vins rouges présentent des notes balsamiques qui accentuent la sensation de fraîcheur.

8.2. *Vin pétillant*

Les observations formulées pour les vins au paragraphe précédent s'appliquent également en l'espèce.

8.3. *Vin mousseux de qualité*

La région de Bages possède une longue tradition de vins mousseux. La commune d'Artés est couverte par l'AOP «Cava» car des vins de ce type y sont produits depuis les premières expérimentations lancées au début du XXe siècle. En d'autres termes, cette commune fut pionnière en matière de production de vins mousseux.

8.4. *Vin de liqueur*

La région de Bages produit des vins de liqueur depuis des temps immémoriaux; le vin rancio, la mistelle et le vin doux naturel sont des boissons courantes dans la région depuis de nombreuses années. La combinaison d'une méthode traditionnelle de production et de cépages régionaux, qui jouissent des conditions agroclimatiques décrites précédemment, confère des caractéristiques organoleptiques particulières à ces vins.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Le conditionnement des vins de l'AOP Pla de Bages doit être effectué dans la zone spécifiée par son règlement. Cette décision a été adoptée par le conseil régulateur, lequel considère qu'eu égard à la superficie réduite de l'AOP, toute interférence extérieure pourrait avoir une incidence négative sur la qualité, puisqu'elle serait hors du contrôle du conseil régulateur et pourrait compromettre les normes établies.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Les caractères de la mention «Pla de Bages» mesurent au minimum 3 mm de haut et ceux de la mention «Denominación de Origen» la moitié.

Les vins orange, les vins fermentés avec la rafle et/ou avec turbidité doivent porter les mentions «Brisado», «Fermentado con rapa», «No filtrado», respectivement, sur le label de qualité de l'appellation d'origine, et il est également recommandé d'en faire mention sur l'étiquette. Les bouteilles de vin «Brisado» peuvent également porter la mention «orange wine» sur l'étiquette.

Lien vers le cahier des charges

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