C/2024/7385

6.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7385)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM07

Data della comunicazione: 13.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MODIFICHE RELATIVE ALLA DESCRIZIONE DEI VINI BIANCHI

Descrizione

— È stato eliminato il titolo alcolometrico effettivo massimo del vino bianco ed è stato aggiunto il titolo alcolometrico totale minimo.

— È stato aggiunto un nuovo tipo di vino bianco denominato «Brisado» (arancione).

La sezione 2, lettera A, del disciplinare di produzione è modificata di conseguenza. La prima modifica non incide sul documento unico, mentre l'introduzione del tipo «Brisado» interessa il punto 4 dello stesso.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Il titolo alcolometrico effettivo massimo è stato eliminato in quanto esistono già norme più rigorose che stabiliscono i limiti massimi; inoltre la modifica è volta a semplificare il disciplinare e facilitarne la comprensione. È stato aggiunto il titolo alcolometrico totale al fine di caratterizzare meglio il prodotto.

È stato introdotto il tipo «Brisado» poiché il suo metodo di produzione è legato alla storia della regione e consente di ottenere vini bianchi dalle caratteristiche sufficientemente distintive a livello organolettico e di produzione.

2. MODIFICHE RELATIVE ALLA DESCRIZIONE DEI VINI ROSATI

Descrizione

— Il titolo alcolometrico effettivo di alcuni vini rosati è stato ridotto da 12,5 % vol. a 11,5 % vol. affinché per tutti i vini rosati sia previsto tale limite.

— È stato aggiunto il titolo alcolometrico totale minimo.

— Il paragrafo relativo al titolo alcolometrico risultante dall'assemblaggio è stato soppresso.

La modifica interessa la sezione 2, lettera A, del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivazione

Il titolo alcolometrico del vino rosato è stato ridotto in quanto nel disciplinare di produzione sono state recentemente inserite varietà storiche il cui grado di maturazione determina un titolo alcolometrico inferiore. Allo stesso tempo è necessario garantire l'equilibrio tra acidità e freschezza che deriva dall'anticipazione della vendemmia. Il riferimento al titolo alcolometrico totale minimo consente di descrivere meglio il prodotto. Il riferimento all'assemblaggio è stato soppresso in quanto superfluo.

3. MODIFICHE RELATIVE ALLA DESCRIZIONE DEI VINI ROSSI

Descrizione

— È stato aggiunto il titolo alcolometrico totale minimo.

— È stato aggiunto un paragrafo sul titolo alcolometrico effettivo risultante dall'assemblaggio.

La sezione 2, lettera A, del disciplinare di produzione è modificata di conseguenza. La modifica relativa all'assemblaggio non incide sul documento unico, mentre gli altri aspetti interessano il punto 4 dello stesso.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Il riferimento al titolo alcolometrico totale minimo consente di descrivere meglio il prodotto.

Dall'assemblaggio di varietà con un titolo alcolometrico inferiore si ottiene sempre più spesso un prodotto dal titolo alcolometrico inferiore.

4. ALTRE MODIFICHE RIGUARDANTI I VINI DELLA CATEGORIA 1 (BIANCHI, ROSATI E ROSSI)

Descrizione

— È stato aggiunto un nuovo tipo di vino della categoria 1 denominato «Fermentado con rapa» (fermentato con i raspi).

— È stato aggiunto un nuovo tipo di vino della categoria 1 denominato «Naturalmente Dulce» (dolce naturale).

— Il riferimento ai limiti dell'acidità volatile, dell'acidità totale e dell'anidride solforosa è stato spostato dalla fine del punto 2 alla fine del punto 2, lettera A.

La modifica interessa la sezione 2, lettera A, del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

I metodi di produzione dei suddetti vini sono legati alla storia della regione e consentono di ottenere vini bianchi, rosati e rossi dalle caratteristiche sufficientemente distintive a livello organolettico e di produzione.

Il riferimento ai limiti analitici è stato spostato al fine di migliorare la formulazione e la chiarezza del disciplinare di produzione.

5. MODIFICHE RELATIVE ALLA DESCRIZIONE DEI VINI FRIZZANTI

Descrizione

— Il titolo alcolometrico effettivo minimo è stato modificato da 10 a 10,5 % vol.

— Sono stati eliminati i parametri relativi a estratto secco, ceneri e pH.

— L'acidità volatile è stata modificata da 0,8 a 0,6 g/l.

La modifica interessa la sezione 2, lettera B, del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico, ad eccezione della modifica relativa all'acidità volatile, che interessa il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Il limite del titolo alcolometrico effettivo è stato equiparato a quello dei vini spumanti di qualità. L'eliminazione degli altri descrittori facilita la comprensione del disciplinare e consente di equiparare i valori a quelli degli altri tipi di vino. L'abbassamento del limite di acidità volatile contribuisce alla qualità del prodotto.

6. MODIFICHE RELATIVE ALLA DESCRIZIONE DEI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ

Descrizione

— Le varietà tipiche della zona sono state indicate come raccomandate.

— È stato aggiunto il limite del titolo alcolometrico totale.

— Il periodo che intercorre tra il tiraggio e lo sboccamento nel metodo tradizionale è stato esteso da 12 a 15 mesi.

— Sono stati eliminati i limiti relativi a estratto secco, ceneri e pH.

— È stato introdotto il metodo di produzione ancestrale, che prevede un periodo di nove mesi tra il tiraggio e la sboccamento.

La modifica interessa la sezione 2, lettera C, del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica mira a evidenziare l'importanza delle varietà raccomandate.

Il limite del titolo alcolometrico totale è stato aggiunto al fine di caratterizzare meglio il prodotto. Altri parametri sono stati soppressi per semplificare la descrizione, il che facilita la comprensione del disciplinare e consente di equiparare i valori a quelli degli altri tipi di vino.

Secondo il metodo tradizionale l'invecchiamento più lungo favorisce la qualità del prodotto, il che si traduce in un valore qualitativo più elevato grazie a una migliore percezione organolettica al palato. Al contrario, secondo il metodo ancestrale un periodo di invecchiamento più breve consente di ottenere vini più agili, freschi e giovani, caratterizzati da una maggiore acidità. È stato pertanto reintrodotto questo metodo legato alla storia della regione e che presenta caratteristiche sufficientemente distintive a livello organolettico e di produzione.

7. MODIFICHE RELATIVE ALLA DESCRIZIONE DEI VINI LIQUOROSI

Descrizione

— Nel vino «rancio» la permanenza minima di un anno può avvenire in recipienti di qualsiasi tipo di legno, non solo di quercia.

— È stato aggiunto il limite del titolo alcolometrico totale per i vini «rancio», «mistela» e dolce naturale.

La modifica interessa la sezione 2, lettera D, del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

L'ampliamento dei tipi di legno per l'invecchiamento del vino «rancio» è volto a consentire l'utilizzo di legni tradizionali, come il castagno, il ciliegio e altri.

Il limite del titolo alcolometrico totale è stato aggiunto al fine di caratterizzare meglio il prodotto.

8. COMPLETAMENTO DELLA DESCRIZIONE IN BASE AL TENORE DI ZUCCHERI

Descrizione

Sono stati aggiunti i tipi di prodotto in base al loro tenore di zuccheri per tutte le categorie ad eccezione dei vini spumanti di qualità, per cui tali tipi erano già indicati nel disciplinare di produzione.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica è volta a migliorare la caratterizzazione dei prodotti.

9. MIGLIORAMENTO DELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Descrizione

— È stata eliminata la frase «Aspetto pulito privo di torbidità» per i vini bianchi, rossi e rosati.

— Sono stati aggiunti gli aromi di evoluzione e invecchiamento per i vini non sottoposti ad affinamento in legno.

— Sono state inserite le descrizioni organolettiche dei tipi di vino «Brisado» e «Fermentado con rapa».

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La presenza di torbidità è consentita a condizione che sia indicata in etichetta. Le descrizioni sono state migliorate e sono state aggiunte quelle relative ai nuovi tipi di vino.

10. MODIFICHE DELLA MENZIONE «VINO NUEVO» DA APPORRE IN ETICHETTA

Descrizione

È stato aggiunto il riferimento alla normativa regionale che definisce tale menzione.

La modifica interessa la sezione 2.2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica è volta a introdurre un riferimento giuridico a sostegno della menzione di etichettatura.

11. MIGLIOR FORMULAZIONE DEL PUNTO RELATIVO ALLE PRATICHE SPECIFICHE

Descrizione

Nella sezione relativa alla vendemmia i limiti del titolo alcolometrico naturale devono riferirsi alle varietà e non ai vini.

Nella sezione relativa ai metodi di produzione è stata eliminata la frase seguente: «Nella produzione dei mosti devono essere seguite pratiche tradizionali che utilizzano tecnologie moderne volte a migliorare la qualità dei vini.».

La prima modifica interessa la sezione 3.2 del disciplinare di produzione e il punto 5.1 del documento unico; la seconda modifica interessa la sezione 3.3 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il primo aspetto, è stato corretto il riferimento errato ai vini al posto delle varietà di uva. La seconda modifica è volta a semplificare il testo in quanto la frase soppressa fa riferimento ad aspetti già menzionati.

12. MODIFICHE RELATIVE ALLE VARIETÀ DI UVE

Descrizione

La varietà Picapoll negro passa da «autorizzata» a «raccomandata», mentre la varietà Ull de llebre passa da «raccomandata» a «autorizzata». Inoltre le varietà sono state elencate in ordine in base alla superficie occupata da ciascuna di esse all'interno della DOP.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Le varietà raccomandate sono quelle storicamente legate alla zona, mentre le altre sono considerate autorizzate. Le varietà sono state quindi riclassificate sulla base di tale criterio.

L'ordine in cui vengono citate è stato modificato per rispecchiarne l'importanza in termini di superficie occupata.

13. MODIFICHE DELLE NORME IN MATERIA DI ETICHETTATURA

Descrizione

— L'altezza dei caratteri utilizzati per la denominazione «Pla de Bages» è stata modificata da un massimo di 4 mm a un minimo di 3 mm.

— È stato introdotto l'obbligo di riportare il marchio di qualità e la numerazione secondo le dimensioni e i modelli approvati dalla DO «Pla de Bages» ed è stato eliminato il riferimento al logo.

— È stato introdotto l'obbligo di indicare il nome dello Stato membro dopo il nome del comune dell'imbottigliatore.

— Sono state aggiunte le menzioni «Brisado», «Orange wine», «Fermentado con rapa» e «No filtrado».

La modifica interessa la sezione 8.3 del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Le dimensioni del nome della DOP sono state modificate al fine di garantire un minimo di visibilità. Sono state apportate modifiche al marchio di qualità ed è stato specificato l'obbligo di indicare il paese di origine, già previsto dalla normativa. Sono state infine aggiunte le menzioni relative ai nuovi tipi di vino introdotti.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Pla de Bages

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

BIANCO: Colore da giallo pallido a giallo scuro (dorato). Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi e/o di evoluzione legati all'invecchiamento. Di norma sono leggeri.

BRISADO: Tonalità che vanno dal giallo all'arancione. Aromi fruttati e/o floreali, talvolta con note vegetali e/o erbacee. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi e/o di evoluzione legati all'invecchiamento. Possibili note leggermente amare o tanniche.

FERMENTADO CON RAPA: aromi fruttati e/o floreali, talvolta con note vegetali e/o erbacee. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi e/o di evoluzione legati all'invecchiamento. Possibili note leggermente amare o tanniche.

* I vini dolci naturali presentano un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 13 % vol.

* I vini invecchiati per oltre un anno e i vini invecchiati in botti di legno entro lo stesso anno, per la fermentazione e/o l'invecchiamento, presentano un'acidità volatile reale massima pari a 0,9 gr/l (15 mEq/l).

* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 11

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 11,67

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 180

2. *Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Di colore rosso che va dal rosa pallido e/o buccia di cipolla al rosso ciliegia. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi e/o di evoluzione legati all'invecchiamento. Di norma sono leggeri.

FERMENTADO CON RAPA: aromi fruttati e/o floreali, talvolta con note vegetali e/o erbacee. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi e/o di evoluzione legati all'invecchiamento. Possibili note leggermente amare o tanniche.

* I vini dolci naturali presentano un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 13 % vol.

* I vini invecchiati per oltre un anno e i vini invecchiati in botti di legno entro lo stesso anno, per la fermentazione e/o l'invecchiamento, presentano un'acidità volatile reale massima pari a 0,9 gr/l (15 mEq/l).

* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 11,5

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 11,67

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 180

3. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore rosso con sfumature variabili da violetto a ocra a seconda della produzione e dell'invecchiamento. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi e/o di evoluzione legati all'invecchiamento. Variabile a seconda della produzione/invecchiamento. Da leggerei e freschi a più strutturati e concentrati.

FERMENTADO CON RAPA: aromi fruttati e/o floreali, talvolta con note vegetali e/o erbacee. In alcuni casi possono presentare aromi legnosi e/o di evoluzione legati all'invecchiamento. Possibili note leggermente amare o tanniche.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini ottenuti solo da uve Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro e Garró/Mandó è pari a 11,5 % vol.

* I vini dolci naturali presentano un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 13 % vol.

* I vini invecchiati per oltre un anno e i vini invecchiati in botti di legno entro lo stesso anno, per la fermentazione e/o l'invecchiamento, presentano un'acidità volatile reale massima pari a 1,1 gr/l (18,33 mEq/l).

* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 12,5

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

4. *Vino frizzante*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Corrispondono alle descrizioni di cui sopra a seconda del relativo colore. Presenza di bollicine. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi dovuti all'invecchiamento. Vini freschi grazie alla presenza di anidride carbonica, che a sua volta aumenta il senso di struttura e di larghezza in bocca.

* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 10,5

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 10

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

5. *Vino spumante di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Corrispondono alle descrizioni di cui sopra a seconda del relativo colore. Presenza di bollicine. Presenza di aromi fruttati. In alcuni casi possono presentare aromi dovuti all'invecchiamento. Vini freschi grazie alla presenza di anidride carbonica, che a sua volta aumenta il senso di struttura e di larghezza in bocca.

* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 10,5

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

6. *Vini liquorosi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Giallo, ambra, dorato, rosso, tostato. Presenza di aromi di frutta fresca o di frutta matura a seconda della produzione/invecchiamento. Opulento e persistente.

* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 15

— Acidità totale minima: in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica colturale

Le pratiche di coltivazione devono essere quelle tradizionali, volte a ottenere la migliore qualità. Tutte le operazioni viticole devono rispettare tanto l'equilibrio fisiologico della pianta quanto l'ambiente, nonché applicare le conoscenze agronomiche volte ad ottenere uve in condizioni ottimali per la vinificazione.

L'allevamento delle viti segue pratiche e metodi generalmente accettati per la viticoltura.

L'uva vendemmiata deve essere trasportata il più velocemente possibile e con mezzi che ne garantiscano la conservazione della qualità.

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

La vendemmia deve essere effettuata con la massima cura e per la produzione di vini protetti devono essere utilizzate solo uve sane, con il grado di maturazione necessario per ottenere vini con una gradazione alcolica volumetrica naturale pari o superiore a 9,5 % vol. per le varietà bianche e 11 % vol. per le varietà rosse. Tale gradazione alcolica volumetrica naturale minima è pari a 9,5 % vol. per i vini frizzanti e i vini spumanti di qualità.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà bianche

   10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà bianche

   70 ettolitri per ettaro

3. Varietà rosse

   9 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Varietà rosse

   63 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

I comuni di produzione della DOP «Pla de Bages» sono i seguenti: 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 e Talamanca.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Sotto il profilo agroclimatico, la regione è caratterizzata da una temperatura e una pluviometria considerevolmente differenti rispetto alle regioni limitrofe. D'altro canto, l'altitudine media della regione rappresenta un vantaggio per i vini DOP «Pla de Bages». La distanza dal mare e la barriera pre-litorale conferiscono alla nostra DOP alcune peculiarità climatiche che si collocano a metà strada tra il clima mediterraneo e il clima continentale interno.

Poiché la zona risente fortemente dell'influenza dei Pirenei, gli aromi dei vini bianchi sono caratterizzati dalla parte più fresca di quelli distintivi di ciascuna varietà; tra questi si segnalano in particolare i vini prodotti a partire dalla varietà Picapoll. Questo clima permette inoltre di ottenere vini leggeri caratterizzati da un buon nucleo acido. Per aumentarne il volume in bocca sono utilizzate pratiche vinicole, quali l'affinamento su fecce o l'invecchiamento in botte.

L'importante massa forestale della regione, che circonda la maggior parte dei vigneti, e la quantità di erbe aromatiche presenti ovunque nella regione definiscono un terroir tipico e particolare della regione del Bages che influenza in modo rilevante e specifico tutti i prodotti vinicoli della DOP «Pla de Bages». Gli aromi primari dei vini sono, infatti, impregnati degli odori di tali erbe, tra cui il rosmarino, la lavanda e il timo.

Il clima freddo favorisce una maturazione lenta in autunno, facilitando un buon accumulo di colore in tutte le varietà. Tuttavia, occorre sottolineare la presenza di varietà autoctone come Mandó, Sumoll e Picapoll Negro, che per definizione possono avere un potenziale colorante inferiore.

La componente aromatica deve la sua caratteristica a una zona che rispetta le caratteristiche tipiche della maggior parte delle varietà. Trattandosi di una zona di maturazione tardiva rispetto alla media dello stato, essi mantengono di solito gli aromi primari. In alcuni vini rossi, a causa della forte presenza di foreste che circondano i vigneti della regione, si riscontrano note balsamiche che ne accentuano la percezione di frescura.

8.2. *Vino frizzante*

Cfr. le considerazioni di cui alla sezione precedente sui vini.

8.3. *Vino spumante di qualità*

La regione di Bages vanta una lunga tradizione di vini spumanti. In particolare, il comune di Artés è protetto dalla DOP Cava, dal momento che fin dall'inizio del XX secolo ha visto sperimentare e produrre tale tipo di vino, dimostrandosi così pioniere nella produzione di vini spumanti.

8.4. *Vino liquoroso*

Nella regione di Bages, i vini liquorosi sono prodotti da tempo immemorabile. Già molti anni fa, infatti, il «rancio», la «mistela» e il vino dolce naturale erano bevuti abitualmente nelle abitazioni della regione. La combinazione di un metodo di produzione tradizionale con le varietà vinifere regionali, influenzate dall'agroclima descritto sopra, conferisce a tali vini alcune caratteristiche organolettiche particolari.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico

Normativa nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Il condizionamento dei vini della DOP «Pla de Bages» deve avvenire nella zona specificata nel relativo regolamento, come deciso dal Consejo Regulador alla luce del fatto che, data la superficie limitata della DOP, qualsiasi possibile intromissione esterna potrebbe influire negativamente sulla qualità, esulando dal controllo dello stesso Consejo, e inficiare così le norme stabilite.

Quadro giuridico

Normativa nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I caratteri della denominazione «Pla de Bages» hanno un'altezza minima di 3 mm, mentre quelli della dicitura «Denominación de Origen» misurano la metà.

Nel marchio di qualità della denominazione di origine, i vini arancioni, i vini fermentati con i raspi e/o i vini con torbidità devono recare, rispettivamente, la dicitura «Brisado», «Fermentado con rapa» e «No filtrado», che si raccomanda di inserire anche nell'etichetta. Nel caso del vino «Brisado», l'etichetta può essere accompagnata anche dalla menzione facoltativa «Orange wine».

Link al disciplinare di produzione

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