Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/7385)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM07

Data da comunicação: 13.9.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS BRANCOS

Descrição:

— Suprime-se o título alcoométrico adquirido máximo do vinho branco e adiciona-se o título alcoométrico total mínimo.

— Adiciona-se um novo tipo de vinho branco denominado «Brisado» (vinho laranja).

Altera-se o ponto 2.A do caderno de especificações, sendo que a primeira alteração não afeta o documento único. O tipo «Brisa» [*sic*] afeta o ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Suprime-se o título alcoométrico adquirido máximo, uma vez que já existe uma legislação hierarquicamente superior que garante limites máximos, e o caderno de especificações foi simplificado, tendo sido facilitada a sua compreensão. Além disso, adiciona-se o total para melhor caracterizar o produto.

Inclui-se o tipo «Brisado» (vinho laranja), uma vez que o seu método de produção está associado à história da região e o mesmo é suficientemente diferenciado em termos de método de produção e características organoléticas.

2. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS ROSADOS

Descrição:

— Reduz-se de 12,5 % vol. para 11,5 % vol. o título alcoométrico adquirido de alguns vinhos rosados, harmonizando assim o limite para todos os vinhos rosados.

— Adiciona-se o título alcoométrico total mínimo.

— Suprime-se o parágrafo relativo ao título alcoométrico do vinho obtido a partir de uma lotação.

A alteração diz respeito ao ponto 2.A do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

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

Motivo:

Diminui-se o título alcoométrico do vinho rosado, uma vez que foram recentemente acrescentadas ao caderno de especificações castas históricas com títulos alcoométricos mais baixos. Ao mesmo tempo, é necessário assegurar um equilíbrio entre a acidez e a frescura, o que significa que a vindima deve ser realizada mais cedo. A referência ao título alcoométrico total mínimo descreve melhor o produto. Suprime-se a referência à lotação, uma vez que é desnecessária.

3. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS TINTOS

Descrição:

— Adiciona-se o título alcoométrico total mínimo.

— Adiciona-se um parágrafo sobre o título alcoométrico adquirido resultante da lotação.

Altera-se o ponto 2.A do caderno de especificações, sendo que a questão da lotação não afeta o documento único. As restantes alterações afetam o ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

A referência ao título alcoométrico total mínimo descreve melhor o produto.

A frequência crescente das lotações efetuadas a partir de castas com um título alcoométrico inferior significa que estas lotações também terão um título alcoométrico inferior.

4. OUTRAS ALTERAÇÕES AOS VINHOS DA CATEGORIA 1 (BRANCOS, ROSADOS E TINTOS)

Descrição:

— Adiciona-se um novo tipo de vinho denominado «Fermentado en Rapa» (fermentado com caule) à categoria 1.

— Adiciona-se um novo tipo de vinho denominado «Naturalmente Dulce» (naturalmente doce) à categoria 1.

— Transfere-se os limites de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre do final do ponto 2 para o final do ponto 2.A.

A alteração diz respeito ao ponto 2.A do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Estes vinhos são elaborados com métodos que estão associados à história da região e que produzem vinhos brancos, tintos e rosados com especificações suficientemente diferenciadas em termos de produção e características organoléticas.

Os limites analíticos recentemente introduzidos melhoram a redação do caderno de especificações e tornam-no mais claro.

5. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS FRISANTES NATURAIS

Descrição:

— Altera-se o título alcoométrico adquirido mínimo de 10 para 10,5 % vol.

— Suprimem-se o extrato seco, as cinzas e o PH.

— Altera-se a acidez volátil de 0,8 para 0,6 g/l.

Altera-se o ponto 2.B do caderno de especificações. O único aspeto da alteração que afeta o documento único é a acidez volátil, que afeta o ponto 4 deste último.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Alinha-se o limite do título alcoométrico adquirido ao limite aplicável aos vinhos espumantes de qualidade. Suprimimos outros descritores para facilitar a compreensão do caderno de especificações e alinhar os valores aos restantes tipos de vinho. A redução do limite de acidez volátil é um problema de qualidade.

6. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE

Descrição:

— Indica-se as castas típicas da área como recomendadas.

— Adiciona-se o limite do título alcoométrico total.

— Aumenta-se de 12 meses para 15 meses o período de tempo entre a tiragem e o *dégorgement* no caso do método tradicional.

— Suprimem-se os limites do extrato seco, das cinzas e do PH.

— Incorpora-se o método de produção habitual, fixando um período de nove meses entre a tiragem e o *dégorgement*.

A alteração diz respeito ao ponto 2.C do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

O objetivo passa por reafirmar as castas recomendadas.

Adiciona-se o limite do título alcoométrico total para melhor caracterizar o produto. Suprimem-se outros para facilitar a compreensão do caderno de especificações e alinhar os valores aos restantes tipos de vinho.

No método tradicional, o envelhecimento mais prolongado melhora a qualidade, favorecendo a perceção organolética no palato. Em contrapartida, o envelhecimento mais curto é utilizado no método tradicional para preservar o perfil natural, fresco e jovem do vinho, com uma acidez mais pronunciada. Atualmente, reafirma-se este método, que está associado à história da região (com especificações suficientemente diferenciadas em termos de produção e características organoléticas).

7. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS LICOROSOS

Descrição:

— No vinho «rancio», o período mínimo de envelhecimento de 1 ano pode ser feito em recipientes de qualquer tipo de madeira, e não apenas carvalho.

— Adiciona-se um limite de título alcoométrico total para o vinho «rancio», a jeropiga «mistela» e o vinho doce natural.

A alteração diz respeito ao ponto 2.D do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Alarga-se o tipo de madeira que pode ser utilizado no envelhecimento do vinho «rancio» para permitir a utilização de madeiras tradicionalmente utilizadas para este tipo de vinho, como a madeira de castanheiro e a madeira de cerejeira, entre outros.

Adiciona-se o limite do título alcoométrico total para melhor caracterizar o produto.

8. COMPLETA-SE O DESCRITOR DO TEOR DE AÇÚCARES

Descrição:

Adiciona-se o descritor do teor de açúcares para todos os tipos de produtos, com exceção dos vinhos espumantes de qualidade, uma vez que estes já tinham incluído o referido descritor no caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Esta alteração melhora a caracterização do produto.

9. MELHORA-SE A DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Descrição:

— Suprime-se a expressão «aspeto límpido, sem turbidez» para os vinhos brancos, tintos e rosados.

— Adicionam-se aromas de desenvolvimento e envelhecimento para o desenvolvimento de vinhos sem madeira.

— Adicionam-se descrições organoléticas para o vinho laranja «Brisado» e o vinho fermentado com caule «Fermentado con rapa».

A alteração diz respeito ao ponto 2.1 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

A turbidez é permitida desde que seja indicada no rótulo. Melhora-se as descrições e introduzem-se as descrições necessárias para os novos tipos de vinho.

10. ALTERAÇÕES DA MENÇÃO DE ROTULAGEM «VINHO NOVO»

Descrição:

Inclui-se uma referência à legislação regional que define a menção «vinho novo».

A alteração diz respeito ao ponto 2.2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Adiciona-se uma referência jurídica de suporte à menção de rotulagem.

11. MELHORA-SE A REDAÇÃO DO PONTO RELATIVO A PRÁTICAS ESPECÍFICAS

Descrição:

Reformula-se o ponto relativo à vindima para clarificar que os limites do título alcoométrico natural devem referir-se às castas e não aos vinhos.

Suprime-se a seguinte frase do ponto relativo aos métodos de produção: «Na produção de mosto, devem seguir-se práticas tradicionais que utilizem tecnologias destinadas à otimização da qualidade dos vinhos».

A primeira alteração diz respeito aos pontos 3.2 e 5.1 do documento único. A segunda alteração diz respeito ao ponto 3.3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Em primeiro lugar, corrige a referência errada aos vinhos, quando deveria ter sido feita referência às uvas. Em segundo lugar, simplifica a redação, suprimindo uma explicação já incluída no texto.

12. ALTERAÇÕES DAS CASTAS

Descrição:

Altera-se a casta *picapoll-negro* de «autorizada» para «recomendada» e altera-se a casta *ull-de-llebre* de «recomendada» para «autorizada». Ambas são igualmente enumeradas com base na superfície abrangida pela DOP.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

As castas recomendadas referem-se a castas históricas associadas à área. As restantes são consideradas castas autorizadas. As castas são reclassificadas com base neste critério.

São enumeradas por ordem de dimensão do cultivo.

13. MELHORIA DAS REGRAS DE ROTULAGEM

Descrição:

— Altera-se a altura do texto «Pla de Bages» de um máximo de 4 mm para um mínimo de 3 mm.

— Adiciona-se a marca de qualidade, juntamente com as listas por ordem de tamanho e os modelos aprovados para a DOP «Pla de Bages». Suprime-se a referência ao logótipo.

— Adiciona-se a obrigação de indicar o nome do Estado-Membro após o nome do município do engarrafador.

— Adicionam-se os termos «Brisado», «Vinho laranja», «Fermentado con rapa» (fermentado com caule) e «No filtrado» (não filtrado).

A alteração diz respeito ao ponto 8.3 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do REGULAMENTO (UE) 2024/1143 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO relativo às indicações geográficas.

Motivo:

A alteração da dimensão do nome da DOP garante uma visibilidade mínima deste nome. Introduzem-se alterações no rótulo de qualidade e especifica-se a obrigação (já regulamentar) de indicar o país de origem. Por último, adicionam-se termos relativos aos novos tipos de vinho introduzidos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Pla de Bages

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante natural

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

BRANCO: do amarelo-claro ao amarelo-escuro (dourado). Presença de aromas frutados. Em alguns casos, pode conter aromas de madeira e/ou envelhecimento relacionados com o processo de maturação. Regra geral, é um vinho leve.

BRISADO (VINHO LARANJA): tonalidades que vão do amarelo ao laranja. Os aromas frutados ou florais podem apresentar notas vegetais ou herbáceas. Em alguns casos, pode conter aromas de madeira e/ou envelhecimento relacionados com o processo de maturação. Pode também apresentar notas ligeiramente amargas ou tânicas.

FERMENTADO EN RAPA (fermentado com caule): os aromas frutados ou florais podem apresentar notas vegetais ou herbáceas. Em alguns casos, pode conter aromas de madeira e/ou envelhecimento relacionados com o processo de maturação. Pode também apresentar notas ligeiramente amargas ou tânicas.

* Os vinhos doces naturais devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido de, pelo menos, 13 % vol.

* Os vinhos envelhecidos com mais de um ano e os vinhos fermentados ou envelhecidos em barrica de madeira no mesmo ano devem ter uma acidez volátil máxima de 0,9 g/l (15 meq/l).

* No caso dos limites não especificados, estes devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 11,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 180

2. *Vinho rosado*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor vermelha, do rosa-pálido ou casca de cebola ao vermelho-cereja. Presença de aromas frutados. Em alguns casos, pode conter aromas de madeira e/ou envelhecimento relacionados com o processo de maturação. Regra geral, é um vinho leve.

FERMENTADO EN RAPA (fermentado com caule): os aromas frutados ou florais podem apresentar notas vegetais ou herbáceas. Em alguns casos, pode conter aromas de madeira e/ou envelhecimento relacionados com o processo de maturação. Pode também apresentar notas ligeiramente amargas ou tânicas.

* Os vinhos doces naturais devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido de, pelo menos, 13 % vol.

* Os vinhos envelhecidos com mais de um ano e os vinhos fermentados ou envelhecidos em barrica de madeira no mesmo ano devem ter uma acidez volátil máxima de 0,9 g/l (15 meq/l).

* No caso dos limites não especificados, estes devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 11,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 180

3. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor vermelha, com tonalidades variáveis, do violeta ao ocre, consoante os processos de vinificação e envelhecimento. Presença de aromas frutados. Em alguns casos, pode conter aromas de madeira e/ou envelhecimento relacionados com o processo de maturação. Variável consoante os processos de vinificação e envelhecimento. De leves e frescos a mais estruturados e concentrados.

FERMENTADO EN RAPA (fermentado com caule): os aromas frutados ou florais podem apresentar notas vegetais ou herbáceas. Em alguns casos, pode conter aromas de madeira e/ou envelhecimento relacionados com o processo de maturação. Pode também apresentar notas ligeiramente amargas ou tânicas.

* O título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos produzidos a partir das castas *sumoll, ull-de-llebre, picapoll-negro* e *garró*/*mandó* é de 11,5 % vol.

* Os vinhos doces naturais devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido de, pelo menos, 13 % vol.

* Os vinhos envelhecidos com mais de um ano e os vinhos fermentados ou envelhecidos em barrica de madeira no mesmo ano devem ter uma acidez volátil máxima de 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* No caso dos limites não especificados, estes devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12,5

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

4. *Vinho frisante natural*

BREVE DESCRIÇÃO

Tal como acima descrito, consoante a cor correspondente. Presença de bolhas. Presença de aromas frutados. Em certos casos, pode conter aromas decorrentes do envelhecimento. Vinhos frescos devido à presença de dióxido de carbono, o que, por sua vez, aumenta a sensação de estrutura e amplitude no palato.

* No caso dos limites não especificados, estes devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 10

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

5. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Tal como acima descrito, consoante a cor correspondente. Presença de bolhas. Presença de aromas frutados. Em certos casos, pode conter aromas decorrentes do envelhecimento. Vinhos frescos devido à presença de dióxido de carbono, o que, por sua vez, aumenta a sensação de estrutura e amplitude no palato.

* No caso dos limites não especificados, estes devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

6. *Vinho licoroso*

BREVE DESCRIÇÃO

Amarelo, âmbar, dourado, vermelho, tostado. Presença de aromas de frutos frescos ou frutos maduros, consoante os processos de vinificação ou envelhecimento. Untuoso e persistente.

* No caso dos limites não especificados, estes devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática de cultivo

Devem ser utilizadas práticas de cultivo tradicionais para garantir uma qualidade superior. Todas as práticas vitícolas devem respeitar o ambiente e o equilíbrio fisiológico das vinhas. Os conhecimentos agronómicos devem ser aplicados para obter uvas em condições ótimas para a vinificação.

A condução da vinha deve ser efetuada de acordo com as práticas e os métodos vitícolas geralmente aceites.

Depois de vindimadas, as uvas devem ser transportadas o mais rapidamente possível, com métodos que garantam a preservação da sua qualidade.

Restrição aplicável à vinificação

A vindima deve ser realizada com o maior cuidado. Os vinhos protegidos pela DOP são feitos unicamente a partir de uvas sãs, com o grau de maturação necessário para produzir vinhos brancos com um título alcoométrico natural igual ou superior a 9,5 % vol. e tintos com 11 % vol. O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 9,5 % vol. caso as uvas se destinem à produção de vinhos frisantes ou vinhos espumantes de qualidade.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

   10 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas brancas

   70 hectolitros por hectare

3. Castas tintas

   9 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas tintas

   63 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Os municípios de produção de vinhos da DOP «Pla de Bages» são os seguintes: 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. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

As características agrícolas e climáticas da região são caracterizadas por temperaturas e níveis de pluviosidade significativamente diferentes das regiões limítrofes. Por outro lado, a altitude média da região favorece igualmente os vinhos da DOP «Pla de Bages». A distância ao mar e a barreira pré-litoral conferem à região da DOP um misto de características climáticas mediterrânicas e continentais.

Os vinhos brancos são extremamente frescos, graças à forte influência dos Pirenéus, refletindo-se esta frescura nos aromas de todas as castas, sobretudo nos vinhos produzidos a partir de *picapoll*. Este clima permitirá também a produção de vinhos leves, marcados por um bom núcleo ácido. A fim de aumentar o volume de boca, recorre-se a práticas de vinificação como o estágio sobre borras ou o envelhecimento em barrica.

A grande massa florestal da região, que circunda a maior parte das vinhas, e a profusão de ervas aromáticas definem a tipicidade da área de Bages, que exerce uma influência notória e especifica em todos os produtos vinícolas da DOP «Pla de Bages». Os aromas primários dos vinhos estão impregnados do perfume destas ervas, entre as quais se contam o alecrim, a alfazema e o tomilho.

O clima frio favorece a maturação lenta no outono, facilitando uma boa concentração de cor em todas as castas. No entanto, há que salientar a presença de castas autóctones como *mandó*, *sumoll* e *picapoll-negro*, que, por definição, podem ter um menor potencial de cor.

Esta zona respeita as características típicas da maioria das castas conferindo ao perfil aromático a sua especificidade. A maturação das uvas é mais tardia aqui do que a média, pelo que os aromas primários tendem a conservar-se. A floresta que circunda as vinhas da região confere a alguns vinhos tintos notas balsâmicas que acentuam a sensação de frescor.

8.2. *Vinho frisante natural*

As apreciações feitas na secção anterior valem igualmente para estes vinhos.

8.3. *Vinho espumante de qualidade*

A região de Bages tem uma longa tradição de vinhos espumantes. O município de Artés está abrangido pela DOP «Cava», já que aí se produz este tipo de vinho desde as primeiras experiências, realizadas no início do século XX. Por outras palavras, os seus viticultores foram pioneiros na produção de vinhos espumantes.

8.4. *Vinho licoroso*

A região de Bages produz vinho licoroso desde tempos imemoriais. O vinho «rancio», a jeropiga «mistela» e o vinho doce natural são desde há muito bebidas correntes na região. O método de produção tradicional, aliado às castas locais, influenciadas pelas condições agroclimáticas já referidas, proporciona a estes vinhos características organoléticas particulares.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos abrangidos pela DOP «Pla de Bages» devem ser acondicionados na área definida pela regulamentação aplicável. Trata-se de uma decisão tomada pelo Conselho de Regulação. Tendo em conta a pequena superfície da DOP, considera-se que qualquer interferência externa poderá ter um impacto negativo sobre a qualidade, já que escapa ao controlo do Conselho, e desvirtuar os padrões estabelecidos.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A altura dos carateres utilizados para indicar «Pla de Bages» deve ser de, pelo menos, 3 mm, devendo os carateres da «Denominación de Origen» ter metade da referida altura.

Os vinhos laranjas e os vinhos fermentados com caule e/ou com turbidez devem ostentar a menção «Brisado», «Fermentado con rapa» ou «No filtrado», respetivamente, na marca de qualidade da denominação de origem. Recomenda-se igualmente que o termo seja referido no rótulo. As garrafas de «Brisado» (vinho laranja) podem também ostentar a menção «vinho laranja» na rotulagem.

Hiperligação para o caderno de especificações

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