C/2024/7385

6.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7385)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Data comunicării: 13.9.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR ALBE

Descriere:

— A fost eliminată tăria alcoolică dobândită maximă a vinului alb și a fost adăugată tăria alcoolică totală minimă.

— A fost adăugat un nou tip de vin alb numit „Brisado” (vin portocaliu).

A fost modificat punctul 2 litera A din caietul de sarcini, iar prima modificare nu vizează documentul unic. Tipul „Brisa” vizează punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Tăria alcoolică dobândită maximă a fost eliminată deoarece există deja acte legislative de rang superior care asigură limite maxime, iar caietul de sarcini a fost simplificat și a devenit mai ușor de înțeles. De asemenea, a fost adăugat totalul pentru o mai bună caracterizare a produsului.

Tipul „Brisado” (vin portocaliu) a fost inclus deoarece metoda sa de producție este legată de istoria districtului, iar acest tip de vin este suficient de diferențiat din punctul de vedere al metodei de producție și al caracteristicilor organoleptice.

2. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR ROZE

Descriere:

— Tăria alcoolică dobândită a anumitor vinuri roze a fost redusă de la 12,5 % vol. la 11,5 % vol., armonizându-se astfel limita pentru toate vinurile roze.

— A fost adăugată tăria totală minimă.

— A fost eliminat paragraful referitor la tăria alcoolică a vinului obținut prin cupajare.

Modificarea vizează punctul 2 litera A din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

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

Motiv:

Tăria alcoolică a vinului roze a fost redusă, deoarece în caietul de sarcini au fost adăugate recent soiuri istorice cu valori mai scăzute pentru tăria alcoolică. În același timp, este necesar să se asigure un echilibru între aciditate și prospețime, ceea ce înseamnă că strugurii trebuie recoltați mai devreme. Trimiterea la tăria alcoolică totală minimă descrie mai bine produsul. Trimiterea la cupajare a fost eliminată, deoarece nu este necesară.

3. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR ROȘII

Descriere:

— A fost adăugată tăria totală minimă.

— A fost adăugat un paragraf privind tăria alcoolică dobândită rezultată atunci când vinurile sunt obținute prin cupajare.

A fost modificat punctul 2 litera A din caietul de sarcini, iar chestiunea cupajării nu vizează documentul unic. Restul modificărilor vizează punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Trimiterea la tăria alcoolică totală minimă descrie mai bine produsul.

Întrucât cupajele obținute din soiuri cu o tărie alcoolică mai mică sunt din ce în ce mai frecvente, aceste cupaje vor avea, de asemenea, o tărie alcoolică mai mică.

4. ALTE MODIFICĂRI ALE VINURILOR DE CATEGORIA 1 (VINURI ALBE, ROZE ȘI ROȘII)

Descriere:

— Pentru categoria 1, a fost adăugat un nou tip de vin numit „Fermentado en Rapa” (fermentat cu ciorchine).

— Pentru categoria 1, a fost adăugat un nou tip de vin numit „Naturalmente Dulce” (dulce în mod natural).

— Limitele pentru aciditatea volatilă, aciditatea totală și dioxidul de sulf au fost mutate de la sfârșitul punctului 2 la sfârșitul punctului 2 litera A.

Modificarea vizează punctul 2 litera A din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Aceste vinuri sunt obținute prin metode legate de istoria districtului care produc vinuri albe, roșii și roze cu specificații suficient de diferențiate din punctul de vedere al producției și al caracteristicilor organoleptice.

Limitele analitice nou introduse îmbunătățesc formularea caietului de sarcini și o fac mai clară.

5. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR PETIANTE

Descriere:

— Tăria alcoolică dobândită minimă a fost modificată de la 10 la 10,5 % vol.

— Extractul sec, cenușa și pH-ul au fost eliminate.

— Aciditatea volatilă a fost modificată de la 0,8 la 0,6 g/l.

Punctul 2 litera B din caietul de sarcini a fost modificat. Singurul aspect al modificării care vizează documentul unic este aciditatea volatilă, care vizează punctul 4 din acesta din urmă.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Limita tăriei dobândite a fost aliniată la limita pentru vinurile spumante de calitate. Am eliminat alți descriptori pentru a facilita înțelegerea caietului de sarcini și pentru a alinia valorile la celelalte tipuri de vin. Reducerea limitei pentru aciditatea volatilă este o chestiune ce ține de calitate.

6. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE

Descriere:

— Soiurile tipice din areal sunt enumerate ca fiind recomandate.

— A fost adăugată limita tăriei alcoolice totale.

— Perioada de la tiraj până la degorjare a fost prelungită de la 12 luni la 15 luni în cazul metodei tradiționale.

— Au fost eliminate limitele pentru extractul sec, cenușă și pH.

— A fost încorporată metoda de producție ancestrală, stabilindu-se o perioadă de nouă luni de la tiraj până la degorjare.

Această modificare vizează secțiunea 2 litera C din caietul de sarcini. Documentul unic nu este vizat.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Scopul este reafirmarea soiurilor recomandate.

Limita tăriei alcoolice totale a fost adăugată pentru o mai bună caracterizare a produsului. Alte limite au fost eliminate pentru a se facilita înțelegerea caietului de sarcini și pentru a se alinia valorile la celelalte tipuri de vin.

În metoda tradițională, o învechire mai îndelungată îmbunătățește calitatea prin îmbunătățirea percepției organoleptice la degustare. Pe de altă parte, în metoda ancestrală, se utilizează o învechire mai scurtă pentru a se păstra profilul dinamic, proaspăt și tânăr al vinului, cu o aciditate mai pronunțată. Această metodă legată de istoria districtului, cu specificații suficient de diferențiate din punctul de vedere al producției și al caracteristicilor organoleptice, a fost readoptată în zilele noastre.

7. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR LICOROASE

Descriere:

— În cazul vinurilor „rancio”, perioada minimă de învechire de 1 an poate fi în recipiente fabricate din orice tip de lemn, nu doar lemn de stejar.

— A fost adăugată o limită a tăriei alcoolice totale pentru vinurile „rancio”, „mistelas” și vinurile dulci naturale.

Această modificare vizează secțiunea 2 litera D din caietul de sarcini. Documentul unic nu este vizat.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Tipurile de lemn care pot fi utilizate pentru învechirea vinurilor „rancio” au fost extinse pentru a se permite utilizarea unor tipuri de lemn folosite în mod tradițional pentru acest tip de vin, cum ar fi lemnul de castan și cel de cireș, printre altele.

Limita tăriei alcoolice totale a fost adăugată pentru o mai bună caracterizare a produsului.

8. DESCRIPTORUL REFERITOR LA CONȚINUTUL DE ZAHĂR A FOST COMPLETAT

Descriere:

Descriptorul referitor la conținutul de zahăr a fost adăugat pentru toate tipurile de produse, cu excepția vinurilor spumante de calitate, deoarece fusese deja inclus pentru acestea în caietul de sarcini.

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Modificarea îmbunătățește caracterizarea produsului.

9. DESCRIEREA ORGANOLEPTICĂ A FOST ÎMBUNĂTĂȚITĂ

Descriere:

— Cuvintele „aspect limpede, fără turbiditate” au fost eliminate pentru vinurile albe, roșii și roze.

— Au fost adăugate arome conferite de elaborare și de învechire pentru elaborarea vinurilor care nu intră în contact cu lemnul.

— Au fost adăugate descrieri organoleptice pentru vinurile portocalii „brisado” și pentru vinul „fermentado con rapa”, fermentat cu ciorchine.

Modificarea vizează punctul 2.1 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Turbiditatea este permisă atât timp cât este indicată pe etichetă. Descrierile au fost îmbunătățite, fiind introduse cele necesare pentru noile tipuri de vin.

10. MODIFICĂRI ALE MENȚIUNII DE ETICHETARE „VIN NOU”

Descriere:

A fost inclusă o trimitere la legislația regională care definește „vinul nou”.

Modificarea vizează secțiunea 2.2 din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

A fost adăugată o trimitere juridică în sprijinul mențiunii de etichetare.

11. FORMULAREA PUNCTULUI PRIVIND PRACTICILE SPECIFICE A FOST ÎMBUNĂTĂȚITĂ

Descriere:

Secțiunea legată de recoltare a fost reformulată pentru a se clarifica faptul că limitele tăriei alcoolice naturale ar trebui să se refere mai degrabă la soiuri decât la vinuri.

Următoarea teză a fost eliminată din secțiunea privind metodele de producție: „La producerea mustului trebuie urmate practicile tradiționale care utilizează tehnologie menită a optimiza calitatea vinurilor”.

Prima modifică punctele 3.2 și 5.1 din documentul unic. A doua modifică secțiunea 3.3 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În primul rând, modificarea corectează trimiterea eronată la vinuri, care ar fi trebuit să se refere la struguri. În al doilea rând, modificarea simplifică textul, eliminând o explicație deja inclusă în text.

12. MODIFICĂRI ALE SOIURILOR

Descriere:

Soiul Picapoll negro a fost modificat din „autorizat” în „recomandat”, iar soiul Ull de Llebre a fost modificat din „recomandat” în „autorizat”. Acestea au fost, de asemenea, enumerate pe baza suprafeței acoperite de DOP.

Modificarea vizează punctul 6 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Soiurile recomandate se referă la soiurile istorice legate de areal. Restul sunt considerate soiuri autorizate. Soiurile au fost reclasificate pe baza acestui criteriu.

Acestea sunt enumerate în ordinea amplorii cultivării.

13. ÎMBUNĂTĂȚIREA NORMELOR DE ETICHETARE

Descriere:

— Înălțimea textului „Pla de Bages” a fost modificată de la maximum 4 mm la minimum 3 mm.

— A fost adăugată marca de calitate, împreună cu listele în ordinea mărimii și modelele aprobate pentru DOP „Pla de Bages”. Trimiterea la logo a fost eliminată.

— A fost adăugată obligația de a se indica numele statului membru după numele localității îmbuteliatorului.

— Au fost adăugate mențiunile „Brisado”, „vin portocaliu”, „fermentado con rapa” (fermentat cu ciorchine) și „no filtrado” (nefiltrat).

Această modificare vizează punctul 8.3 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre schimbările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Modificarea dimensiunii denumirii DOP garantează o vizibilitate minimă a acestei denumiri. Au fost aduse modificări etichetei de calitate, iar obligația (deja stabilită prin lege) de a indica țara de origine a fost specificată. În cele din urmă, au fost adăugate mențiuni referitoare la noile tipuri de vin introduse.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire (denumiri)**

Pla de Bages

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

VINURI ALBE: Culoarea lor variază de la galben deschis la galben închis (auriu). Prezintă arome fructate. În unele cazuri, vinurile pot conține arome lemnoase și/sau conferite de învechire, legate de procesul de maturare. De obicei sunt vinuri ușoare.

BRISADO (VIN PORTOCALIU): Nuanțe care variază de la galben la portocaliu. Arome fructate sau florale, cu posibile note vegetale sau ierboase. În unele cazuri, vinurile pot conține arome lemnoase și/sau conferite de învechire, legate de procesul de maturare. De asemenea, pot avea note ușor amare sau tanice.

FERMENTADO EN RAPA (fermentat cu ciorchine): Arome fructate sau florale, cu posibile note vegetale sau ierboase. În unele cazuri, vinurile pot conține arome lemnoase și/sau conferite de învechire, legate de procesul de maturare. De asemenea, pot avea note ușor amare sau tanice.

* Vinurile dulci în mod natural trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 13 %.

* Vinurile cu o vechime mai mare de un an și vinurile elaborate în butoaie de lemn în cursul aceluiași an, prin fermentație și/sau prin învechire, trebuie să aibă o aciditate volatilă maximă de 0,9 g/l (15 meq/l).

* În cazul limitelor care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame/litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 11,67

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 180

2. *Vinuri roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare roșie, care variază de la roz pal și/sau culoarea cojii de ceapă la roșu-cireașă. Prezintă arome fructate. În unele cazuri, vinurile pot conține arome lemnoase și/sau conferite de învechire, legate de procesul de maturare. De obicei sunt vinuri ușoare.

FERMENTADO EN RAPA (fermentat cu ciorchine): Arome fructate sau florale, cu posibile note vegetale sau ierboase. În unele cazuri, vinurile pot conține arome lemnoase și/sau conferite de învechire, legate de procesul de maturare. De asemenea, pot avea note ușor amare sau tanice.

* Vinurile dulci în mod natural trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 13 %.

* Vinurile cu o vechime mai mare de un an și vinurile elaborate în butoaie de lemn în cursul aceluiași an, prin fermentație și/sau prin învechire, trebuie să aibă o aciditate volatilă maximă de 0,9 g/l (15 meq/l).

* În cazul limitelor care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame/litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 11,67

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 180

3. *Vin roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare roșie, cu nuanțe variabile, de la violet la ocru, în funcție de procesele de producție și de învechire. Prezintă arome fructate. În unele cazuri, vinurile pot conține arome lemnoase și/sau conferite de învechire, legate de procesul de maturare. Vinul poate avea caracteristici diferite, în funcție de procesele de producție și de învechire. El poate fi ușor și proaspăt, sau mai structurat și concentrat.

FERMENTADO EN RAPA (fermentat cu ciorchine): Arome fructate sau florale, cu posibile note vegetale sau ierboase. În unele cazuri, vinurile pot conține arome lemnoase și/sau conferite de învechire, legate de procesul de maturare. De asemenea, pot avea note ușor amare sau tanice.

* Tăria alcoolică minimă dobândită pentru vinurile produse doar din strugurii din soiurile Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll negro și Garró/Mandó este de 11,5 % vol.

* Vinurile dulci în mod natural trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 13 %.

* Vinurile cu o vechime mai mare de un an și vinurile elaborate în butoaie de lemn în cursul aceluiași an, prin fermentație și/sau prin învechire, trebuie să aibă o aciditate volatilă maximă de 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* În cazul limitelor care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12,5

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame/litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

4. *Vin petiant*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Conform descrierilor de mai sus, în funcție de culoare. Prezența bulelor. Prezintă arome fructate. În unele cazuri, pot avea arome datorate învechirii. Prezența dioxidului de carbon conferă prospețime acestor vinuri și amplifică, de asemenea, senzația de structură și corpolență.

* În cazul limitelor care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame/litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 10

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

5. *Vin spumant de calitate*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Conform descrierilor de mai sus, în funcție de culoare. Prezența bulelor. Prezintă arome fructate. În unele cazuri, pot avea arome datorate învechirii. Prezența dioxidului de carbon conferă prospețime acestor vinuri și amplifică, de asemenea, senzația de structură și corpolență.

* În cazul limitelor care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame/litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

6. *Vinuri licoroase*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare galbenă, chihlimbarie, aurie, roșie, brună. Au arome de fructe proaspete sau de fructe coapte, în funcție de procesele de producție/de învechire. Sunt onctuoase și persistente.

* În cazul limitelor care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: în grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practica de cultivare

Practicile de cultivare trebuie să fie cele tradiționale, deoarece este cel mai probabil ca, grație acestora, să se obțină vinuri de cea mai bună calitate. Toate practicile viticole trebuie să respecte mediul și echilibrul fiziologic al viței-de-vie. Se vor utiliza cunoștințele agronomice necesare pentru obținerea unor struguri în condiții optime pentru producerea de vin.

Conducerea viței-de-vie va fi realizată în conformitate cu practicile și metodele acceptate în mod general în viticultură.

Strugurii recoltați trebuie să fie transportați cât mai rapid posibil și prin metode care garantează conservarea calității strugurilor.

Restricții legate de vinificație

Recoltarea trebuie să se facă foarte atent. Vinurile acoperite prin prezenta DOP se pot produce doar din struguri sănătoși, care sunt suficient de pârguiți pentru a obține vinuri cu o tărie alcoolică naturală egală sau mai mare de 9,5 % vol. pentru soiurile albe și 11 % vol. pentru soiurile roșii. Tăria alcoolică naturală minimă în volume trebuie să fie 9,5 % vol. atunci când strugurii sunt folosiți pentru producția de vinuri petiante sau de vinuri spumante de calitate.

5.2. *Randamente maxime*

1. Soiuri de struguri albi

   10 000 de kilograme de struguri la hectar

2. Soiuri de struguri albi

   70 de hectolitri la hectar

3. Soiuri de struguri roșii

   9 000 de kilograme de struguri la hectar

4. Soiuri de struguri roșii

   63 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Lista localităților unde se produc vinurile acoperite de DOP „Pla de Bages” este următoarea: 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 și Talamanca.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Condițiile agricole și climatice din district se caracterizează prin temperaturi și niveluri de precipitații care diferă în mod semnificativ de cele din districtele înconjurătoare. Altitudinea medie din district reprezintă, de asemenea, un avantaj pentru vinurile cu DOP „Pla de Bages". Datorită distanței față de mare și barierei precostiere, clima din arealul cu DOP se situează între clima mediteraneeană și cea continentală.

Având în vedere influența considerabilă exercitată de Pirinei, aromele vinurilor albe (în special aromele vinurilor obținute din soiul Picapoll) tind să se îndrepte către cea mai intensă variantă de prospețime din descrierea fiecărui soi. Această climă favorizează, de asemenea, producția de vinuri ușoare, cu o aciditate satisfăcătoare. Anumite practici de vinificație, cum ar fi învechirea pe drojdie sau învechirea în butoaie, permit obținerea unor vinuri mai corpolente.

Pădurile dese din district, care înconjoară majoritatea plantațiilor viticole, precum și numărul enorm de ierburi aromatice care cresc pe teritoriul districtului Bages creează un terroir distinctiv, cu o influență puternică și specifică asupra tuturor produselor vitivinicole cu DOP „Pla de Bages". Aromele primare ale vinurilor sunt impregnate cu esența acestor ierburi. Câteva exemple sunt rozmarin, lavandă și cimbrișor.

Clima rece favorizează maturarea lentă în cursul toamnei, ceea ce permite obținerea unor culori intense ale tuturor soiurilor. Cu toate acestea, ar trebui evidențiată prezența unor soiuri autohtone precum Mandó, Sumoll și Picapoll negro, deoarece acestea pot avea, prin definiție, un potențial de culoare mai scăzut.

Profilul aromatic este distinctiv, deoarece în areal sunt prezente proprietățile tipice ale majorității soiurilor. Dat fiind că în acest areal strugurii se coc mai târziu decât media, aromele primare tind să se păstreze. Datorită prezenței accentuate a pădurilor care înconjoară plantațiile viticole din regiune, unele vinuri roșii au note balsamice care adaugă prospețime.

8.2. *Vin petiant*

Explicațiile furnizate în secțiunea anterioară se aplică și aici.

8.3. *Vin spumant de calitate*

Districtul Bages se bucură de o tradiție îndelungată de producție a vinurilor spumante. Localitatea Artés este acoperită de DOP „Cava", deoarece acest tip de vinuri este experimentat și produs aici încă de la începutul secolului al XX-lea. Cu alte cuvinte, locuitorii acestei localități au fost printre primii care au produs vinuri spumante.

8.4. *Vin licoros*

Vinurile licoroase sunt produse în districtul Bages din cele mai vechi timpuri. Vinurile „rancio", „mistela" și vinurile dulci naturale sunt consumate de mulți ani în mod obișnuit de locuitorii din acest district. Combinația dintre practica oenologică tradițională și soiurile de vin din district, care sunt influențate de condițiile agro-climatice menționate mai sus, conferă acestor vinuri caracteristici organoleptice specifice.

9. **Alte condiții esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile acoperite de DOP „Pla de Bages" trebuie să fie ambalate în arealul specificat în normele care se aplică DOP. Această decizie a fost luată de Consiliul de Reglementare deoarece acesta consideră că arealul acoperit de DOP este atât de mic, încât orice interferență externă ar putea avea un impact negativ asupra calității; Consiliul nu ar avea capacitatea să monitorizeze în mod adecvat această interferență, iar standardele existente ar putea fi compromise.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Caracterele utilizate pentru a indica denumirea „Pla de Bages" trebuie să aibă o înălțime de cel puțin 3 mm, iar cele ale mențiunii „Denominación de Origen" trebuie să aibă jumătate din înălțimea menționată.

Pentru vinurile portocalii, vinurile fermentate cu ciorchine și/sau cele cu turbiditate, mențiunea „Brisado", „Fermentado con rapa" și, respectiv, „No filtrado" trebuie să figureze pe marca de calitate a denumirii de origine. Se recomandă, de asemenea, ca aceste mențiuni să fie prezente pe etichetă. Pe eticheta sticlelor de „Brisado" (vin portocaliu) poate figura, de asemenea, mențiunea „vin portocaliu".

Link către caietul de sarcini

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