PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PLA DE BAGES

Constituye el objeto del presente pliego de condiciones el conjunto de normas, características y especificaciones que deben regir los productos elaborados, criados y/o embotellados bajo el amparo de la denominación de origen protegida Pla de Bages.

1. Nombre protegido

Pla de BAGES, PLA DE BAGES, Pla de Bages

Quedan protegidos por la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages los vinos que tengan las características definidas en este pliego de condiciones y que cumplan en la producción, la elaboración, la crianza, la designación y la comercialización todos los requisitos que se exigen en este pliego de condiciones y en el resto de la legislación vigente.

2. Descripción de los productos

Los vinos elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages, (de ahora en adelante, DOP Pla de Bages) responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

A- **Vino**

Tipo de vino: blanco.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo y grado alcohólico volumétrico total mínimo de 10,5% vol.

Método de elaboración: brisado
La elaboración del vino blanco brisado se realizará a partir de las variedades de uva blanca que establece el punto 6 de este Pliego. Se obtendrá por fermentación alcohólica total o parcial del mosto de uva con la totalidad o parte de sus hollejos, pulpas y pepitas y, eventualmente, con el raspón.

Tipo de vino: rosado.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo y grado alcohólico volumétrico total mínimo de 11,5% vol.

Tipo de vino: tinto.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo y grado alcohólico volumétrico total mínimo de 12% vol., con excepción de los vinos tintos obtenidos de las viníferas sumoll, ull de llebre, picapoll negre y garró/mandó con un grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo d'11% vol.
En el caso de vinos de cupaje de diferentes variedades con dos grados alcoholico volumetrico adquirido mínimos diferentes, el grado mínimo del cupaje será directamente proporcional al grado mínimo de cada una de las variedades i al porcentaje de las mismas.

Método de elaboración: fermentado en rapa
Vino blanco, rosado o tinto fermentado total o parcialmente con la totalidad o parte del raspón.

Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,70 gr/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,8 gr/l para los vinos tintos. Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendrán una acidez volátil real máxima de 0,9 gr/l en blancos y rosados y 1,1 gr/l en tintos.

La acidez total expresada en ácido tartárico será como a mínimo de 4 gr/l para los vinos blancos, rosados y tintos.

El contenido máximo en anhídrido sulfuroso (SO2) total será de 180 mg/l en vinos blancos y rosados y vinos de licor y de 150 mg/l en vinos tintos.

Método de elaboración: naturalmente dulce
Aplicable a los vinos con denominación de origen protegida elaborados sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol. El valor del grado alcohólico total mínimo es de 15% vol.

En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos, tanto blancos, como tintos y rosados, deberán utilizarse las variedades de Vitis vinifera relacionadas en el punto 6 de este pliego de condiciones, siguiendo las prácticas enológicas autorizadas por la normativa vigente, a excepción de aquellas que consten explícitamente como no admitidas para vinos amparados por la DOP Pla de Bages por este mismo pliego de condiciones.

B- **Vino de aguja:**

Vino obtenido de las variedades autorizadas en el punto 6 de este pliego de condiciones, que tendrá un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de10,5% vol. y máximo de 12,5% vol., elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas no produce anhídrido carbónico en disolución con una sobrepresión no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar medida a 20ºC. El valor del grado alcohólico total mínimo será de 10,5%.

Acidez total (en ácido tartárico) de 4,5 a 8 gr/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,6 gr/l.
Anhídrido sulfuroso total inferior a 200 mg/l.

C- **Vino espumoso de calidad:**

Vino espumoso de calidad obtenido de las variedades autorizadas en el punto 6 de este pliego de condiciones, siendo recomendadas las variedades Macabeo, Parellada y Picapoll blanc.

El vino espumoso de calidad tendrá las características siguientes:

El grado alcohólico adquirido mínimo y grado alcohólico volumétrico total mínimo de 10,5% vol.
Acidez total (en ácido tartárico) de 4,5 a 8 gr/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,8 gr/l.
Anhídrido sulfuroso total inferior a 185 mg/l.

Sobrepresión mínima de 3,5 bar a 20ºC.

Podrá elaborarse por dos métodos diferentes:

Método tradicional
Vinos espumosos procedentes de vinos que han tenido una segunda fermentación natural mediante el método tradicional, con una sobrepresión de CO2 disuelto, superior a 3,5 bar. La totalidad del proceso de elaboración del vino espumoso desde el tiraje hasta el degüelle se realizará en la botella y en las bodegas inscritas en la DOP. La segunda fermentación no puede aumentar el grado alcohólico del vino base más de 1,5% vol. Todo el proceso de elaboración desde el tiraje hasta el degüelle debe tener una duración mínima de quince meses. Una vez hecho el degüelle se podrá añadir a las botellas licor de expedición. La incorporación del licor de expedición no podrá hacer aumentar el grado alcohólico en más de 0,5% vol.. Una vez acabado todo el proceso de elaboración se podrá trasvasar a botellas más pequeñas de 20 cl, 37,5 cl, o capacidad superior a 3 litros. Se prohíbe la utilización de gas CO2, así como su almacenamiento en los locales donde se elabore vino espumoso, sin autorización expresa.

Método ancestral
La elaboración de los vinos espumosos de calidad se podrá hacer también por el método Ancestral. En tal caso, en la primera fermentación deberà quedar suficiente azúcar endógeno para continuar la fermentación en la botella. En ninguna circunstancia se podrá añadir ni azúcar ni mosto. Desde el tiraje hasta el degüelle deben transcurrir un mínimo de nueve meses

Según el contenido en azúcares residuales los vinos espumosos se denominarán:

Brut natural: menos de 3 gr/l y que no se haya añadido azúcar después del degüelle.
Extra brut: entre 0 y 6 gr/l.
Brut: menos de 12 gr/l.
Extra seco: entre 12 y 17 gr/l.
Seco: entre 17 y 32 gr/l.
Semi seco: entre 32 y 50 gr/l.
Dulce: más de 50 gr/l.

D- **Vinos de licor**

D-1 **Vino rancio:**

Vinos de licor de calidad tradicional obtenidos a partir de uvas blancas o tintas, las cuales deberán tener una riqueza de azúcares no inferior a 12º Baumé y estar en perfecto estado sanitario. Después de la fermentación completa o parcial de los azúcares de la uva, se realizará un envejecimiento oxidativo, que incluirá una permanencia mínima de un año en envase de madera. Los vinos rancios, para ser comercializados con mención de crianza, deberán tener cuatro años de envejecimiento, de los cuales un mínimo de tres deberán ser en envase de madera de roble. Durante la elaboración se podrá adicionar, si hace falta, el alcohol vínico de calidad para alcanzar una graduación entre 17º y 21º de alcohol adquirido y sin límite para los probables. El valor del grado alcohólico total mínimo es de 17,5% vol. El color característico del vino es de oro viejo.

D-2 **Mistela:**

Vinos de licor de calidad tradicional que en su elaboración se produce la separación del mosto flor. Seguidamente se filtra el mosto, que tendrá un grado alcohólico probable mínimo de 12% vol., para añadir acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana. Se obtiene un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo entre 15º y 18º alcohol adquirido, y mínimo de 8 en probables sin máximo. El valor del grado alcohólico total mínimo es de 23% vol.

D-3 **Vino dulce natural:**

Vinos de licor de calidad tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 255 gr/l, 15 grados probables, fermentado parcialmente y que se elaboran con las variedades de vid siguientes: garnacha, macabeo, malvasia aromàtica/malvasia de Sitges. Su graduación alcohólica volumétrica natural es como mínimo de 12% vol. y su graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de 15% vol. y máxima de 20% vol. El valor del grado alcohólico total mínimo es de 17,5% vol.

En función del azúcar indicado, los valores de azúcar total para todas las categorías de producto, salvo para los vinos espumosos de calidad, son los siguientes:

Seco: máximo 4 g/l
Semi seco: más de 4 y hasta 12 g/l
Semi dulce: más de 12 pero inferior a 45 g/l
Dulce: superior a 45 g/l

2.1 Características organolépticas

A- Descripción organoléptica del Vino

Los vinos amparados por la DOP Pla de Bages deben caracterizarse por su calidad y la ausencia de defectos.
Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas que prevé el cuadro siguiente.

	ASPECTO	AROMA	SABOR
BLANCO	Color amarillo entre pálido y oscuro (dorado).	Presencia de aromas afrutados En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento.	Suelen ser ligeros
ROSADO	Color rojo desde rosa pálido y/o piel de cebolla hasta rojo cereza.	Presencia de aromas afrutados En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento.	Suelen ser ligeros

TINTO	Color rojo con matiz variable desde el violáceo hasta tonalidades ocre en función de elaboración y envejecimiento.	Presencia de aromas afrutados. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento	Variable en función de elaboración/ envejecimiento. Desde ligeros y frescos a más estructurados y concentrados
BRISADO	Con tonalidades que pueden ir del amarillo al anaranjado.	Con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento	Con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.
FERMENTADO CON RAPA	Coincidentes a las descritas anteriormente de acuerdo con el color que corresponda.	Con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas. En determinados casos pueden contener aromas de madera y/o evolución que pueden ser relativos al envejecimiento	Con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.
VINO DE AGUJA	Coincidentes a las descritas anteriormente de acuerdo con el color que corresponda. Presencia de burbuja.	Presencia de aromas afrutados En determinados casos pueden contener aromas del envejecimiento	Vinos frescos debido a la presencia de gas carbónico, que a su vez aumentará la sensación de estructura y de amplitud en boca
VINO ESPUMOSO DE CALIDAD	Coincidentes a las descritas anteriormente de acuerdo con el color que corresponda. Presencia de burbuja.	Presencia de aromas afrutados En determinados casos pueden contener aromas del envejecimiento	Vinos frescos debido a la presencia de gas carbónico, que a su vez aumentará la sensación de estructura y de amplitud en boca
VINO DE LICOR	Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado.	Presencia de aromas de fruta fresca o fruta madura en función de su elaboración/envejecimiento	Untuoso y persistente

2.2 Menciones y/o indicaciones relativas a la elaboración y/o envejecimiento

La utilización en la presentación de los vinos de las menciones de crianza, reserva y gran reserva, se efectuará de acuerdo con lo que prevé este artículo. Los periodos de tiempo se cuentan a partir de 1 de diciembre posterior a la cosecha de la uva.
Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos tendrá una duración de dos años naturales. Este proceso tendrá una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a dieciocho meses, como mínimo, con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses.

Para poder utilizar el término reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos, la duración de este proceso no será inferior a los treinta y seis meses, con una permanencia mínima en envase de madera de roble de doce meses y el resto en botella.

Para los vinos blancos y rosados, la duración de este proceso no será inferior a veinticuatro meses como mínimo, con una permanencia mínima en envase de roble de seis meses y envejecimiento en botella de dieciocho meses.

Para la utilización del término gran reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a sesenta meses, y será necesaria una permanencia mínima en envase de madera de roble de veinticuatro meses como mínimo y el resto en botella.

Para los vinos blancos y rosados, la duración de este proceso será como mínimo de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en madera de roble como a mínimo de seis meses y el resto en botella.

Los vinos designados con la mención vino nuevo definido en el artículo 4.t' de la Ley 2/2020, de 5 de marzo, de la vitivinicultura, únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva haya sido vendimiada.

Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 20 de diciembre del año en que la uva haya sido vendimiada.

Se podrá utilizar la expresión fermentada en barrica siempre que la fermentación del vino haya sido hecha en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación barrica siempre que se indique a las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera en que ha estado, donde la capacidad máxima tendrá que ser de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación roble siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima tendrá que ser de 600 litros.

3 Prácticas específicas y restricciones en la producción de uva

3.1 Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores calidades. Todos los trabajos vitícolas respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción se realizará según prácticas y métodos generalmente aceptados por la viticultura.

La práctica de riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente en el objetivo de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan alcanzar el nivel de calidad óptimo y deberá asegurarse que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que prevé este Pliego de Condiciones. En todo caso, no se autorizará el riego después del envero de las uvas.

3.2 Vendimia

La vendimia se realizará con la máxima atención, y se dedicará exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% vol. para las variedades blancas y 11% vol. para las variedades tintas. Esta graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de 9,5% vol. cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad amparados por la Denominación de Origen Protegida.

El transporte de la uva vendimiada se debe hacer de la forma más rápida posible y utilizando medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva.

3.3 Métodos de obtención

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Pla de Bages.

La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino para ser amparado por la Denominación de Origen Pla de Bages, así como el almacenamiento y el resto de procesos hasta el embotellado y el etiquetado, se realizarán por separado de forma que en todo momento estén identificados y se puedan diferenciar de otros productos de que no correspondan a la mencionada condición.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso destinarse a la elaboración de vinos protegidos

4. Demarcación de la zona geográfica

Los municipios de producción de la DOP Pla de Bages son los siguientes:

Aguilar de Segarra
Artés
Avinyó
Balsareny
Calders
Callús
Cardona
Castellbell i el Vilar
Castellfollit del Boix
Castellgalí
Castellnou de Bages
El Pont de Vilomara i Rocafort
L'Estany
Fonollosa
Gaià
Manresa
Marganell
Moià
Monistrol de Calders
Monistrol de Montserrat
Mura
Navarcles
Navàs
Rajadell
Sallent
Sant Feliu Sasserra
Sant Fruitós de Bages
Sant Joan de Vilatorrada
Sant Mateu de Bages
Sant Salvador de Guardiola
Sant Vicenç de Castellet
Santpedor
Santa Maria d'Oló
Súria
Talamanca

5. Producción máxima admitida por hectárea

La producción máxima admitida por hectárea será de 10.000 Kg y 70 hl para las variedades blancas, y 9.000 Kg y 63 hl para las variedades tintas.

El cálculo de producción máxima se realizará para cada variedad, no pudiendo compensarse entre diferentes variedades los posibles excesos de producción.

La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen Protegida que adoptará las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

6. Variedades vinícolas

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de Vitis vinifera autorizadas y recomendadas relacionadas en este punto.

Variedades recomendadas

Blancas: Picapoll blanco, Macabeo y Parellada.

Tintas: Mandó/Garró, Sumoll, Garnacha, Picapoll negro y Samsó/Carinyena.

Variedades autorizadas

Blancas: Sauvignon blanco, Chardonnay, Malvasia aromática/ Malvasia de Sitges, Malvasia blanca roja y Gewürztraminer

Tintas: Merlot, Cabernet sauvignon Cabernet franc, Syrah y Ull de llebre.

7. Características singulares de los productos (VÍNCULO)

Geomorfología y suelos

La comarca del Bages, geológicamente, se encuentra situada en la parte oriental de la Cuenca del río Ebre, situada entre las Catalánides y el Pirineo.

Los materiales geológicos que forman la comarca se depositaron durante el Eoceno y el Oligoceno (conglomerados, areniscas, calizas y lutitas), todos ellos sedimentarios. Con menor representatividad, también se encuentran materiales del cuaternario (gravas y sedimentos detríticos terrígenos), básicamente relacionados con las terrazas de los ríos Cardener y Llobregat.

La morfología de la comarca está ligada al encajonado de la red de drenaje en estos materiales, conformando diversas unidades diferenciadas de paisaje: conglomerados masivos del sur y sureste, relieve tabular del sur y suroeste, área de relieve plegado en el norte, situándose el Pla de Bages en el centro y la red de drenaje. Las altitudes de la comarca van desde unos 200 m en el área sur de la red de drenaje hasta 1.200 m en Montserrat.

Los suelos de la comarca del Bages son de gran complejidad. Los factores formadores de los suelos son el material original (material geológico), el clima, los organismos vivos, la posición en el paisaje (geomorfología) y el tiempo. En la comarca del Bages hay que destacar que los suelos están fuertemente ligados a la actividad humana que se ha llevado a cabo durante siglos. Dependiendo de todos estos factores, con carácter general, los suelos se organizan de la siguiente forma:

En el Pla de Bages los suelos suelen ser de moderadamente a muy profundos, de texturas medias, bien drenados y con pocos elementos grandes, formados a partir de areniscas y lutitas. Se clasifican en Cambisoles o Calcisoles (clasificación FAO, 2006)

En la red de drenaje los suelos suelen ser de moderadamente profundos a muy profundos, de texturas medias a moderadamente grandes, bien drenados, con presencia variable de elementos grandes. Se clasifican como Fluvisoles en el llano de inundación, Calcisoles en las terrazas.

En el resto de la comarca los suelos están formados a partir de areniscas, lutitas, calizas y conglomerados. Las pendientes en general son fuertes, siendo suaves en plataformas estructurales y fondo. Las texturas suelen ser medias a moderadamente finas, de profundidades variables y generalmente bien drenados. Se clasifican como Leptosoles (poco profundo), Regosoles y Calcisoles.

El cultivo de la viña, se recomienda en áreas bien drenadas con capacidad moderada de retención de agua. La mayor parte de suelos de la comarca son aptos por la viña. Deberían evitarse los suelos que se clasifican como Fluvisoles (situado en fondo y alta capacidad de retención de agua disponible). El contenido de carbonatos en general es elevado, aspecto que hace recomendable la determinación del calcáreo activo para la elección de un porta injerto adecuado. Para la realización de nuevas plantaciones se recomienda la realización de estudios de suelos completos.

Climatología

El clima de la comarca del Bages se clasifica, según el Servicio Meteorológico de Cataluña, como Mediterráneo Continental Subhúmedo (en la mayor parte de la comarca) y Mediterráneo Continental Húmedo (en la zona del Moianès).

Por lo que hace referencia a las temperaturas medias, la mayor parte de la comarca oscila entre 12 y 14 º C. Las precipitaciones, en el centro de la comarca varían desde 500 a 550 mm anuales, y en los extremos de 650 mm a 700 mm.

El clima del Bages se caracteriza por tener inviernos fríos y moderadamente húmedos y veranos secos y cálidos. Hay que destacar la importante diferencia térmica entre el día y la noche. La pluviometría tiene sus máximos durante la primavera y el otoño. El verano es la época del año con menor precipitación y temperaturas más elevadas, cosa que supone un elevado déficit hídrico. La escasez de precipitaciones durante el verano tiene una elevada irregularidad, con elevadas intensidades de precipitación, acompañadas en algunas ocasiones de piedra o granizo.

Historia y cultura

El Bages es y ha sido históricamente tierra de muchas viñas y de buen vino. Su tradición vitivinícola es tan antigua como su historia. En el siglo X, documentos históricos certifican la existencia y el predominio del cultivo de la viña y la producción de vino. Dos centros importantes desde un principio para la viticultura fueron Manresa, núcleo de población principal de la comarca, y el monasterio de Sant Benet de Bages.

Atendiendo a la documentación encontrada, la actividad vitivinícola en los siguientes siglos es constante e incluso podría decirse que predominante. Los "privilegios" que Manresa recibió de los monarcas catalanes durante el siglo XIV, (transcritos en el Libro verde o Libro viejo de privilegios, conservado en el Archivo Histórico de la ciudad), existen algunos donde se hace referencia a hechos y circunstancias relacionados con el vino y la vendimia. Así podemos decir que desde los documentos medievales, pasando por lo que dice el famoso viajero Francisco de Zamora, en su "Diario de los viajes hechos en Cataluña", y el célebre "Diccionario Madoz" (1848), hasta los del siglo XX se constata que el Bages ha sido indudablemente una comarca vitícola.

Como ejemplo de la importancia del comercio manresano relativo al vino y al aguardiente, en 1747, en Manresa existían once fabricantes de aguardiente destinados a la exportación y grandes bodegas.

Coincidiendo con la crisis de la viticultura en Francia, debida a la aparición de la "filoxera vastatrix", el Bages alcanzó el primer lugar entre las comarcas barcelonesas por la extensión del cultivo y la producción de vino: 462.400 Hl. el año 1890. De las diferentes clases de cultivo es el más extendido el del viñedo, que se cultiva en grandes proporciones, siendo el primer partido de la Provincia en hectáreas cultivadas de viña y en la producción anual de mosto.

La viña y el vino es uno de los pilares fundamentales de la economía de la comarca del Bages. La invasión de la filoxera llegó al Bages en 1892, y la crisis vinícola fue amplia. En la primera mitad del siglo pasado aún empeoró la situación y la extensión vitícola acabó reduciéndose, y la superficie ocupada por la viña se repartió entre el cereal y el bosque.
Posteriormente, una vez superada un largo periodo de estancamiento, en los años 60 el campo inició una época de grandes transformaciones motivada por el esfuerzo de todo el colectivo de viticultores, adecuando viñas y bodegas, que culminó el año 1995, cuando la Generalitat de Catalunya otorgó la concesión de Denominación de Origen a los Vinos del Bages, con siete bodegas que más adelante se ampliaron en diez.

Vínculo

A - VINO. - Las características agroclimáticas definidas para la comarca denotan una temperatura y una pluviometría marcadamente diferentes de las comarcas fronterizas. Por otra parte la altitud media comarcal es un aspecto favorecedor para los vinos de la DOP Pla de Bages. La distancia en el mar y la barrera prelitoral confieren en nuestra DOP unos aspectos climáticos a medio camino entre el clima mediterráneo y el clima continental de interior.

Siendo zona de importante influencia pirenaica, los aromas de los vinos blancos estarán marcados por la parte más fresca de los descriptivos de cada variedad) destacando los elaborados con la variedad Picapoll. Así mismo, esta climatología permitirá obtener vinos ligeros, marcados por un buen núcleo ácido. Para aumentar el volumen en boca se conseguirá con prácticas de bodega como la crianza sobre lías o la crianza en barrica.

La gran masa forestal comarcal que rodea la mayor parte de las viñas y la cantidad de hierbas aromáticas existentes por doquier, definen un terruño propio de la comarca del Bages, bien particular, que influye de forma notoria y específica en todos los productos vinícolas de la DOP Pla de Bages. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores de aquellas hierbas. El romero, el espliego, el tomillo, etc, están presentes.

La climatología fría, favorece maduraciones lentas en otoño que facilitan una buena acumulación de color en todas las variedades. Aún así hay que destacar la presencia de las variedades autóctonas como la Mandó, la Sumoll, y la Picapoll Negro, las cuales por definición pueden tener un menor potencial de color.

El componente aromático debe su característica a una zona muy respetuosa con la tipicidad de la mayoría de variedades. Al ser una zona de maduración tardía en relación a la media del estado, acostumbran a mantenerse los aromas primarios. En algunos vinos tintos y debido a la fuerte presencia de bosque envolvente las viñas de la región encontramos notas balsámicas que acentuan la percepción fresca.

B - VINO DE AGUJA. - Son válidas las apreciaciones hechas en el apartado anterior de vinos.

C - VINO ESPUMOSO DE CALIDAD. - La comarca del Bages, tiene una larga tradición en vinos espumosos. Concretamente el término municipal de Artés está amparado por la DOP Cava, ya que desde principios del siglo XX iniciaron la experimentación y la producción de este tipo de vinos. Es decir, fueron pioneros en la producción de vinos espumosos.

D - VINOS DE LICOR. - La comarca del Bages es una productora inmemorial de vinos de licor; el vino rancio, la mistela y el vino dulce natural, eran bebidas habituales en las casas de la comarca desde hace muchos años. La combinación de un método de elaboración tradicional y las variedades viníferas comarcales, afectadas por el agroclima antes mencionado, proporcionan unas características particulares a estos vinos.

8. Disposiciones aplicables

8.1 Ámbito de la protección de la DOP Pla de Bages

El nombre de la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este pliego de condiciones.

El nombre de la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de utilización individual, alienación ni gravamen.

El nombre de la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages podrá ser utilizado, y no se podrá negar el uso a las personas físicas o jurídicas a que figuren inscritas en los registros de la Denominación de Origen Protegida y que lo soliciten y cumplan con lo que establece este Pliego, con la excepción que se les imponga como sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

Queda prohibida la utilización en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego de condiciones aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", “embotellado en", "con bodega en" y otras expresiones análogas.

La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen Protegida y a los nombres de la comarca, de los términos municipales, a sus agregados y a todos los parajes que integran la zona de producción y crianza.

La designación de los vinos de la Denominación de Origen Pla de Bages se completará con los datos siguientes:

- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.
- El nombre de hasta tres variedades siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva cogida en el año que se prevé que conste a la designación.

8.2 Menciones tradicionales

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva
- rancio
- vino dulce natural

8.3 Presentación y etiquetado de los productos

La designación de los vinos de la Denominación de Origen Pla de Bages se completará con los datos siguientes:

- Para la designación de los vinos con nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, es necesario que el vino proceda de viñas cultivadas por el/la mismo/a viticultor/a o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.
- Las marcas, los nombres comerciales o las razones sociales que hagan referencia a nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages, únicamente se podrán utilizar en vinos que tengan derecho a la denominación.
- En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, de manera destacada, el nombre de la Denominación de Origen Pla de Bages. La altura mínima de los caracteres utilizados para indicar Pla de Bages será de 3 mm y la mitad para Denominación de Origen, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.
- En el mismo campo visual de las menciones obligatorias se incluirá el Distintivo de Calidad con las medidas y modelos aprobados en materia de marca colectiva junto con la numeración facilitada por la Denominación de Origen.
- El nombre del municipio o el código postal precedido de la indicación del estado miembro, referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura "% vol."
- Indicación, si procede, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.
- El número de inscripción al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación i Medio Natural.
- Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, hace falta situarlo al mismo campo visual e inscribirlo, a favor suyo y previamente, en la oficina española de patentes y marcas. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación i Medio Natural.
- El número de lote podrá situarse fuera del campo visual de la etiqueta.

En el caso de vinos brisados, fermentados con rapa y/o con turbidez se deberá indicar según corresponda como “Brisado”, “Fermentado con rapa”, “No filtrado” en el distintivo de calidad de la Denominación de Origen, siendo recomendable también que se haga mención en la etiqueta. En el caso del vino Brisado, en el etiquetado de la botella también podrá ir acompañado potestativamente de la mención "orange wine”

Antes de poner en circulación las etiquetas y las contraetiquetas, deberán ser autorizadas a los efectos que establece este Pliego de Condiciones, de acuerdo con la normativa aplicable y las condiciones que disponga. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para el destinatario final. También podrá ser revocada la utilización de una etiqueta concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria, mediante audiencia previa de la firma interesada.

8.4 Distintivo de garantía

Los envases deberán identificarse de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen y con un número individual único por envase, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera envasar. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega presente la correspondiente solicitud identificando la partida de vino y la marca comercial que se utilizará.

8.5 Envasado y/o embotellado

El envasado de los vinos de la DOP Pla de Bages debe realizarse dentro de la zona especificada por su Reglamento. Fue una decisión adoptada por el Consejo Regulador al considerar que, dada la pequeña superficie de la DOP, cualquier posible intromisión externa, podría incidir de forma negativa en la calidad, ya que queda fuera del control de este Consejo y podrían desvirtuarse los estándares establecidos.

El cierre de las botellas de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages se llevará a cabo con tapón cilíndrico de corcho natural o aglomerado de corcho. No obstante, para la bodega que lo pida y las circunstancias así lo aconsejen, se podrá aprobar la utilización de otro tipo de tapón

8.6 Registros

Registro de viticultores

En este registro se inscribirán todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción descrita al punto 4 de este pliego de condiciones.

Registro de bodegas:

- Bodegas de elaboración: deben inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar en la DOP y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.

- Bodegas de almacenaje: deben inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la DOP.

- Bodegas de envejecimiento: deben inscribirse las bodegas que, situados en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento tendrán que estar exentos de vibraciones, con temperatura

constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.

- Bodegas de embotelladores y envasadores: deben inscribirse todos los que se encuentren situados en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

9. Comprobaciones

9.1 Entidad de certificación

La autoridad de control competente, el Institut Català de la Vinya i el Vi con domicilio en Plaza Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) con teléfono (34) 938 900 211 y correo electrónico incavi.daam@gencat.cat, encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages a:

Consorci d'Inspecció i Control
Plaza Àgora nº.2- 3, Polígono Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 890 62 12
Correo electrónico: dtecnic@consorciinspecciocontrol.cat
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2 Tareas relativas a la comprobación

9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Pla de Bages, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenamiento y crianza, envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

9.2.2 Metodología

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages, el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:

1. Planificación de la auditoria. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.

2. Realización de la auditoria. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoria, que incluirá, si procede, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará al operador del plazo que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades.

3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoria, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:
    - Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
    - Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si ocurre, en el registro de envasadores y en el CAE:
- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:
    - Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.
- Productos calificados. De manera sistemática:
    - Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
    - Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.
- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.
- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:
    - Relación de pesadas de uva
    - Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
    - Cumplimiento de regulaciones especificas de campaña determinadas para la autoridad competente de control
    - Separación de procesos y coexistencia de productos.
    - Rendimientos de transformación.
    - Calificación de partidas, incluyendo:
        - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la viña y el vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.

- Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Pla de Bages, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.

- Rotulación y designación de productos en la bodega
- Métodos de elaboración y prácticas enológicas
- Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
- Aforo
- Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.

Presentación y etiquetado de los productos:

De manera sistemática:

- Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
- Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas

Por muestreo:

- Elementos de envasado
- Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.