

# PLA DE BAGES

## D.O.

O. ARP 17 Febrero 2006 n. 61  
Resolución 8 Mayo 2009

### Reglamento de la Denominación de Origen Pla de Bages y de su Consejo Regulador

#### CAPÍTULO 1

#### Disposiciones generales

##### Artículo 1.

##### Régimen jurídico.

De acuerdo con lo que dispone la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, y el resto de normativa comunitaria y estatal, quedan protegidos por la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” los vinos que tengan las características definidas en este Reglamento y que cumplan en la producción, la elaboración, el envejecimiento, la designación y la comercialización todos los requisitos que se exigen en este Reglamento y en el resto de la legislación vigente.

##### Artículo 2.

##### Protección de la Denominación de Origen.

2.1 El nombre de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este Reglamento.

2.2 El nombre de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de enajenación ni gravamen.

2.3 El nombre de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” podrá ser utilizado, y no se podrá negar el uso a las personas físicas o jurídicas que lo soliciten, figuren inscritos en el registro o registros correspondientes y cumplan con lo establecido por este Reglamento, con la excepción que se les imponga como sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

2.4 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 Reglamento aunque vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en» y otras expresiones análogas.

2.5 La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre de la comarca, a los términos municipales y a sus agregados y todos los parajes que componen la zona de producción y envejecimiento.

2.6 La protección se extiende desde la producción a todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos que se han incluido en la Denominación de Origen y que se han inscrito en el Registro.

La protección implica la prohibición de utilizar cualquier indicación que pueda inducir a error, en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los vinos tanto en el envase como en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los vinos.

2.7 Las marcas, los nombres comerciales o las razones sociales que hagan referencia a los nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” únicamente podrán utilizarse en los vinos amparados por la Denominación de Origen “**Pla de Bages**”.

##### Artículo 3.

##### Competencia en la defensa de la protección de la Denominación de Origen.

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y el control de la calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, al Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), al Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y al Ministerio de

Agricultura, Pesca y Alimentación, en relación con su defensa en el resto del Estado y en el ámbito internacional.

## **CAPÍTULO 2** **Producción**

### **Artículo 4.** **Zona de producción.**

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” está constituida por las parcelas de viña inscritas en el Registro vitivinícola de Cataluña situadas en **los términos municipales que se indican en el anexo 2 de esta disposición** que el Consejo Regulador considere aptas para la producción de uva de las variedades que se indican en el anexo 3 de esta disposición, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

4.2 La calificación de las parcelas de viña a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, deberán quedar delimitadas en los planos del Registro Vitivinícola de Cataluña y de la manera que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino, igualmente se establecerán las correspondencias oportunas entre el Registro vitivinícola de Cataluña, el Registro de viñas de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” y la documentación catastral con la localización correcta de las parcelas a través de un Sistema de Información Geográfica (SIG). Las parcelas con requerimientos adicionales deberán hacer constar expresamente esta condición a fin y efecto que se tenga en cuenta a la hora de permitir o no su inclusión en la zona de producción con indicación de las limitaciones a que están sujetos.

4.3 Cuando un operador tenga derecho a la mención de vino de pago, este hecho no obstará para que se deba incluir de manera obligatoria la mención Denominación de Origen “**Pla de Bages**”.

4.4 En el supuesto de que la persona titular de la parcela de viña esté en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, podrá recurrir ante el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, el cual resolverá, con el informe previo de los organismos técnicos que estime necesarios.

4.5 La inclusión de nuevos municipios, que no estén incluidos **en el anexo 2**, dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” requerirá la aprobación de la Comisión Rectora, que lo elevará al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para informe preceptivo, que podrá solicitar los informes técnicos que sean necesarios, y corresponde al/a la consejero/a de Agricultura, Ganadería y Pesca la adopción del acuerdo definitivo.

### **Artículo 5.** **Variedades de Vitis vinifera.**

5.1 La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de Vitis vinifera autorizadas y recomendadas relacionadas **en el anexo 3 de esta disposición**.

5.2 El Consejo Regulador podrá fomentar las plantaciones de las variedades recomendadas, y podrá fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas en razón de las necesidades de producción de la Denominación de Origen.

5.3 El Consejo Regulador propondrá al Instituto Catalán de la Viña y el Vino el ensayo de las nuevas variedades de Vitis vinifera que de acuerdo con las parcelas experimentales, microvinificaciones, análisis físico-químicos y organolépticos de los vinos obtenidos, se compruebe que las uvas producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos. El Instituto Catalán de la Viña y el Vino resolverá las experimentaciones y autorizará, si procede, la inclusión de las nuevas variedades en el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**”.

5.4 Durante el período de ensayo y experimentación, de nuevas variedades de Vitis vinifera, será necesaria la autorización del Consejo Regulador para la elaboración de vinos aptos para ser amparados con uva que proceda de estas variedades, con los informes técnicos que estime pertinentes.

Esta autorización se expedirá para el período que comprende la campaña vitivinícola de ese año y será obligatoria mientras dure el período antes mencionado.

## **Artículo 6. Prácticas de cultivo.**

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

6.2 La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, con una densidad de plantación **máxima de 4.500 cepas/ha y una densidad mínima de 2.500 cepas/ha.**

Cualquier densidad diferente a la mencionada deberá ser aprobada por el Consejo Regulador.

6.3 El Consejo Regulador estudiará y experimentará la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o técnicas de cultivo que constituyan un avance en la técnica vitícola y se compruebe que afectan favorablemente a la calidad de la uva y del vino producido.

De esta experimentación se dará conocimiento al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que, si procede, lo apruebe.

6.4 La práctica de riego, que deberá ser autorizada por el Consejo Regulador, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto las condiciones hídricas del suelo como las condiciones ecológicas de la viña.

En todo caso, no se autorizará el riego después del envero de las uvas.

6.4.1 El Consejo Regulador realizará un control de calidad específico del grado alcohólico y de la acidez de la uva de las viñas hídricamente reequilibradas.

6.4.2 Atendiendo la capacidad de retención de agua de los diferentes tipos de suelos, y para mejorar la capacidad vegetativa de la cepa, el Consejo Regulador velará para que las parcelas de viña sean hídricamente reequilibradas tanto cuando finalice la vendimia en el otoño como también cuando finalice el período invernal.

6.4.3 El Consejo Regulador se reserva el derecho a suspender las autorizaciones de riego según las variaciones de la calidad de la uva y del régimen hídrico del año vitivinícola.

## **Artículo 7. Vendimia.**

7.1 La vendimia se realizará con la mayor 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

**9,50% vol para los vinos blancos**

**y 11,00% vol para los vinos tintos.**

Esta graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de

**9,50% vol cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos** de calidad amparados por la Denominación de Origen.

7.2 El Consejo Regulador podrá determinar, para cada variedad de Vitis vinifera y para cada zona que forma parte de la Denominación de Origen "**Pla de Bages**" la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre la manera del transporte de la uva vendimiada para que se efectúe sin deterioro de calidad.

## **Artículo 8. Producción admitida.**

8.1 La producción máxima admitida por hectárea será:

**100 quintales métricos: Variedades blancas.**

**90 quintales métricos: Variedades tintas.**

8.2 El Consejo Regulador podrá modificar de acuerdo con la legislación vigente los límites anteriores, de acuerdo con los parámetros cualitativos exigibles a un VCPRD, en **un 10% en más o en menos**, en determinadas campañas y para determinadas áreas, parcelas o polígonos, a iniciativa propia o a petición de las personas viticultoras interesadas efectuada con anterioridad a la vendimia, con los asesoramientos y las comprobaciones previos necesarios.

8.3 La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen.

El Consejo Regulador adoptará las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

#### **Artículo 9.**

##### **Nuevas plantaciones y replantaciones.**

9.1 Para la inscripción de nuevas plantaciones y replantaciones de viñas situadas en la zona de producción que quieran ser amparadas por la Denominación de Origen **“Pla de Bages”**, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, con carácter previo a las inscripciones correspondientes. Corresponde al director general competente en materia de producción agrícola la autorización para la inscripción en el Registro vitivinícola de Cataluña.

9.2 No se admitirá la inscripción en el Registro de viticultores de las nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

9.3 El Consejo Regulador, en situaciones de excedentes de uva o de vino de la Denominación de Origen, podrá decidir no inscribir nuevas parcelas en el Registro de viticultores.

### **CAPÍTULO 3**

#### **Métodos de obtención y elaboración**

#### **Artículo 10.**

##### **Métodos de obtención.**

10.1 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”**.

10.2 La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino apto para ser calificado con 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 otros productos que no correspondan a la mencionada condición, y en instalaciones inscritas en el Registro de bodegas que prevé el artículo 20 de este Reglamento.

#### **Artículo 11.**

##### **Métodos de elaboración.**

11.1 En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de forma que su rendimiento no sea superior a

**70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.**

El Consejo Regulador podrá modificar, en más o en menos y de acuerdo con la legislación vigente, el límite de litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia,

**con un margen máximo de 4 puntos porcentuales,**

en determinadas campañas y para determinadas zonas, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados siempre y cuando se efectúe con anterioridad a la vendimia.

11.2 En la elaboración de los diferentes tipos de vinos VCPRD protegidos, tanto blancos, como tintos y rosados, se deberán usar las variedades de Vitis vinifera relacionadas **en el anexo 3**. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

11.3 Se podrán elaborar como Denominación de Origen “**Pla de Bages**” los tipos de vino que se describen en los apartados siguientes.

**11.4 Vino de aguja de calidad del Pla de Bages VACPRD:**

**Vino obtenido de las variedades de viña que se establecen en el anexo 3, que tendrá un grado alcohólico volumétrico adquirido**

**mínimo de 10,50% vol**

**máximo de 12,5% vol,**

**elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico en disolución con una presión**

**no inferior a 1 bar**

**ni superior a 2,5 bar medido a 20 °C.**

**11.5 Vino espumoso del Pla de Bages VECPRD:**

Vinos espumosos procedentes de vinos calificados que han tenido una segunda fermentación natural por el método tradicional,

**con una sobrepresión debida al CO2 disuelto, superior a 3,5 bar.**

La totalidad del proceso de elaboración del vino espumoso desde el tiraje hasta el degüelle se realizará dentro la botella y dentro de las bodegas inscritas.

La segunda fermentación no puede aumentar

**el grado alcohólico del vino base en más de 1,50% vol.**

Todo el proceso de elaboración desde el tiraje hasta el degüelle debe tener una duración mínima **de doce meses.**

Una vez realizado el degüelle se podrán acabar de llenar las botellas con licor de expedición.

La incorporación del licor de expedición no podrá hacer aumentar

**el grado alcohólico en más de 0,50% vol.**

Una vez acabado todo el proceso de elaboración se podrán trasvasar a botellas más pequeñas de 20 cl, 37,5 cl, o capacidad superior a 3 litros.

Se prohíbe la utilización de gas CO<sub>2</sub>, así como su almacenamiento en los locales donde se elabore vino espumoso, sin la autorización expresa del Consejo Regulador.

**El vino espumoso tendrá las características siguientes:**

**El grado alcohólico adquirido mínimo de 10,50% vol.**

**Acidez total (en ácido tartárico) de 3,50 a 6,00 g/l.**

**Extracto seco no reductor entre un mínimo de 12,00 g/l y un máximo de 22,00 g/l.**

**Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,80 g/l.**

**Anhídrido sulfuroso total inferior a 185 mg/l.**

**Cenizas. Mínimo 0,70 g/l. Máximo 2,00 g/l.**

**pH. Mínimo 2,8, máximo 3,3.**

**Sobrepresión mínima de 3,5 bar a 20 °C.**

**Para botellas de capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión será superior a 3 bar a 20 °C.**

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

**Brut natural: Menos de 3,00 g/l y que no se haya puesto azúcar después del degüelle.**

**Extra brut: Entre 0 y 6,00 g/l.**

**Brut: Menos de 15,00 g/l.**

**Extra seco: Entre 12,00 y 20,00 g/l.**

**Seco: Entre 17,00 y 35,00 g/l.**

**Semi seco: Entre 33,00 y 50,00 g/l.**

**Dulce: Más de 50,00 g/l.**

Los vinos espumosos de calidad producidos en región determinada Pla de Bages se deberán

ajustar, en todo caso, a lo que determina la letra k) del anexo 6 del Reglamento CE 1493/1999.

#### **11.6 Vino rancio del Pla de Bages VRCPRD:**

Vinos de licor de calidad tradicionales obtenidos de uvas blancas o tintas, que deberán tener **riqueza con azúcares no inferior a 12° Baumé** y deberán 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 un mínimo de un año en envase de roble.**

**Los vinos rancios, para ser comercializados con denominación de crianza, deberán tener cuatro años de envejecimiento, de los que un mínimo de tres deberán ser en envase de roble.**

Durante la elaboración deberá adicionarse el **alcohol vínico de calidad** para alcanzar **una graduación entre 15,00% vol y 20,00% vol.**

**El color característico del vino es de oro viejo.**

#### **11.7 Mistela del Pla de Bages:**

Vinos de licor de calidad tradicionales que en su elaboración se separa el mosto flor de la uva. Seguidamente se filtra el mosto, que tendrá

**un grado alcohólico probable mínimo de 12,00% vol,**

**por añadirle acto seguido alcohol vínico** y proceder a removerlo una vez al día durante una semana,

**se obtiene un grado alcohólico volumétrico adquirido**

**mínimo de 15,00% vol**

**máximo de 20,00% vol.**

#### **11.8 Vino dulce natural del Pla de Bages:**

Vinos de licor de calidad tradicionales que procede de mostos de alta **riqueza en azúcares, superior a 255 g/l, 15,00 grados probables,** fermentado parcialmente.

**Su graduación alcohólica volumétrica natural es como mínimo de 12,00% vol**

**y su graduación alcohólica volumétrica adquirida**

**mínima de 15,00% vol**

**máxima de 20,00% vol.**

11.9 Los vinos calificados por la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vermúes tradicionales sin que se pueda utilizar la mención Denominación de Origen Pla de Bages en estos productos.

## **CAPÍTULO 4**

### **Envejecimiento y menciones**

#### **Artículo 12.**

##### **Zona de elaboración o envejecimiento.**

12.1 La zona de elaboración o envejecimiento de los vinos de la Denominación de Origen “Pla de Bages” coincide con la zona de producción relacionada **en el anexo 2 de esta disposición.**

12.2 Únicamente se podrán someter a envejecimiento los vinos de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” aptos para esta finalidad.

#### **Artículo 13.**

##### **Menciones.**

13.1 La utilización en la presentación de los vinos de las menciones **crianza, reserva o gran reserva,** se efectuará de acuerdo con lo que prevé este artículo.

13.2 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 y el resto con botella.**

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.**

13.3 Para poder hacer constar el término **reserva**, el proceso de envejecimiento será:

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.**

13.4 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 mínimo de seis meses.**

13.5 En todos los procesos de envejecimiento los **envases de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.**

#### **Artículo 14.**

##### **Designación de los vinos.**

Además de las menciones obligatorias a que se refiere el anexo VII y VIII del Reglamento CE 1493/1999, y el resto de normativa vigente, la designación de los vinos de la Denominación de Origen "**Pla de Bages**", se completará con los siguientes datos:

- a) El **nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más** de esta variedad.
- b) El **nombre de hasta tres variedades siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.**
- c) 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.**
- d) El **año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva** recogida en el año que se prevé que conste en la designación.
- e) Para la designación de los vinos con nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, es preciso 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.

#### **Artículo 15.**

##### **Vino nuevo y vino joven.**

15.1 Los vinos designados con la mención **vino nuevo** 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 el que la uva haya sido vendimiada, según acuerde el Consejo Regulador.

15.2 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, según acuerde el Consejo Regulador.

#### **Artículo 16. Indicaciones.**

16.1 Se podrá utilizar la expresión **fermentado en barrica** siempre y cuando la fermentación del vino haya sido hecha en **recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros**.

16.2 Se podrá utilizar la indicación **barrica** siempre y cuando se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el período de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de **madera en que ha estado, con la capacidad máxima deberá ser de 330 litros**.

16.3 Se podrá utilizar la indicación **roble** siempre y cuando se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el período de tiempo en meses o años, que ha estado en recipientes de **madera de roble, con la capacidad máxima deberá ser de 330 litros**.

### **CAPÍTULO 5 Trazabilidad y calificación de los vinos**

#### **Artículo 17. Proceso de calificación.**

17.1 Las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en el Registro de elaboración de la Denominación de Origen "**Pia de Bages**" que deseen la obtención de la calificación y la certificación del vino y a la vez garantizar la trazabilidad del producto vitivinícola, deben presentar ante el Consejo Regulador una solicitud de admisión por cada lote o partida homogénea de vino, según el modelo normalizado facilitado por el Consejo Regulador, al que se adjuntará una copia de todos los comprobantes y justificantes de los movimientos de uva, mostos y vinos.

Para las uvas, una copia de la declaración de producción y el justificante de la compraventa que figura como anexo 3 del modelo oficial establecido por la Comunidad Europea.

Para los mostos o los vinos, el modelo administrativo de acompañamiento según el modelo establecido por la Comunidad Europea.

17.2 El proceso de calificación implica la verificación de la conformidad de los vinos presentados con las condiciones de producción y elaboración y las características específicas que se establecen en este Reglamento, así como la superación de los exámenes analíticos y organolépticos reglamentarios.

17.3 Para la ejecución de los exámenes analíticos y organolépticos citados, se extraerán cuatro muestras de cada lote homogéneo de vino objeto de la solicitud de admisión.

17.4 El Consejo Regulador establecerá un comité de cata para la calificación de vinos, formado por cinco personas expertas y un/a delegado/a del/de la presidente/a que actuará como coordinador/a.

El Comité tiene como cometido informar sobre la calidad de los vinos, tanto en la fase de elaboración como en la fase de comercialización, y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios, previamente autorizados por el Consejo Regulador.

17.5 Para la calificación del vino, el Comité de cata se ajustará a las normas que establezca el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y de acuerdo con el resto de la normativa legal de aplicación.

17.6 El Consejo Regulador controlará las existencias de vinos calificados en las bodegas, y contabilizará las partidas de vinos calificados, las descalificaciones posteriores cuando se produzcan, y las salidas de las bodegas de los vinos amparados.

#### **Artículo 18.**

## **Proceso de descalificación.**

18.1 El lote de vino calificado por la Denominación de Origen “**Pla de Bages**” que, por cualquier causa, presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador, lo que supondrá la pérdida del derecho al uso de la Denominación de Origen “**Pla de Bages**”.

También será descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro descalificado previamente.

18.2 La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, elaboración o envejecimiento, embotellado y comercialización.

A partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán quedar en envases independientes y debidamente rotulados bajo control del Consejo Regulador.

18.3 Cualquier lote de vino que de acuerdo con la normativa de aplicación pueda tener derecho a la consideración de vino de pago, podrá ser descalificado por el Consejo Regulador si en cualquier momento deja de reunir los requisitos necesarios.

## **CAPÍTULO 6**

### **Características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Pla de Bages**

#### **Artículo 19.**

##### **Características de los vinos.**

19.1 Los vinos VCPRD,  
los vinos de licor de calidad tradicionales VLCPRD,  
los vinos de aguja de calidad VACPRD y  
los vinos espumosos de calidad VECPRD  
elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen “**Pla de Bages**”,  
responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Tipo de vino: **Blanco.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**  
**mínimo 11,00% vol,**  
**máximo 15,00% vol.**

Tipo de vino: **Rosado.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**  
**mínimo 12,50% vol,**  
**máximo 15,00% vol,**  
**con excepción de los vinos rosados obtenidos exclusivamente de las viníferas Sumoll y**  
**Tempranillo**  
**con un grado alcohólico volumétrico adquirido**  
**mínimo de 11,50% vol y**  
**máximo de 15,00% vol.**

Tipo de vino: **Tinto.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**  
**mínimo 12,50% vol,**  
**máximo 15,00% vol,**  
**con excepción de los vinos tintos obtenidos exclusivamente de las viníferas Sumoll y**  
**Tempranillo con un grado alcohólico volumétrico adquirido**  
**mínimo de 11,50% vol**  
**máximo de 15,00% vol.**

Tipo de vino: **Vino de aguja del Pla de Bages.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**

mínimo 11,00% vol,  
máximo 12,50% vol.

Tipo de vino: **Vino espumosos del Pla de Bages.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**

mínimo 10,50% vol,  
máximo 12,50% vol.

Tipo de vino: **Vino rancio del Pla de Bages.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**

mínimo 15,00% vol,  
máximo 20,00% vol.

Tipo de vino: **Mistela del Pla de Bages.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**

mínimo 15,00% vol,  
máximo 20,00% vol.

Tipo de vino: **Vino dulce natural del Pla de Bages.**

**Grado alcohólico volumétrico adquirido**

mínimo 15,00% vol,  
máximo 20,00% vol.

19.2 Los vinos de campaña tendrán una **acidez volátil real inferior a 0,60 g/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 g/l para los vinos tintos.**

**Los vinos blancos y rosados de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 g/l de acidez volátil real.**

En los **vinos tintos de crianza** este límite se podrá superar en

**0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11,00 y año de envejecimiento, con un máximo de 1,00 g/l.**

19.3 **La acidez total expresada en ácido tartárico será como mínimo de 4,50 g/l para los vinos tintos, y de 5,00 g/l para los vinos blancos y rosados.**

19.4 Los vinos deberán presentar las calidades, analíticas y organolépticas que prevé este reglamento, especialmente en cuanto al color, el aroma y el sabor.

Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen "**Pla de Bages**", y serán descalificados tal y como establece el artículo 18 de este Reglamento.

19.5 Los análisis organolépticos y físico-químicos se ajustarán a lo que dispone la normativa comunitaria, así como a lo que dispone la Orden de 20 de septiembre de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y serán obligatorias para la calificación de los vinos.

Estos análisis se realizarán por lotes homogéneos antes de embotellar.

## ANEXO 2

Zonas de producción.

**Provincia de Barcelona:**

**Artés**

**Avinyó**

**Balsareny**

**Calders**

**Callús**

**Cardona**

**Castellfollit del Boix**

**Castellgalí**

**Castellnou de Bages**

**El Pont de Vilomara i Rocafort.**

**Fonollosa**

**Manresa**

**Monistrol de Calders**

**Mura**

**Navarcles**

**Navàs**

**Rajadell**

**Sallent**

**Sant Fruitós de Bages**

**Sant Joan de Vilatorrada**

**Sant Mateu de Bages.**

**Sant Salvador de Guardiola**

**Santpedor**

**Santa Maria d'Oló.**

**Súria**

**Talamanca**

### **ANEXO 3**

Variedades recomendadas y autorizadas.

#### **Variedades blancas**

**Recomendadas:**

**Macabeo, Parellada, Picapoll blanco, Chardonnay.**

**autorizadas:**

**Sauvignon blanco, Gewurztraminer.**

#### **Variedades tintas**

**Recomendadas:**

**Sumoll tinto, Garnacha tinta, Tempranillo, Merlot, Cabernet sauvignon.**

**autorizadas:**

**Cabernet franc, Syrah.**