

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 179/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Calatayud»

PDO-ES-A0247-AM02

Fecha de comunicación: 4.2.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nueva redacción en la descripción de los vinos amparados por la DOP

DESCRIPCIÓN

En la redacción vigente del apartado 2 del pliego de condiciones, se enumeran los vinos amparados por la denominación de origen protegida por categorías de productos vitícolas (vinos blancos, rosados, tintos, vinos espumosos de calidad, vinos de licor, vinos de aguja). Sin embargo, se ha detectado un error de redacción al incluir los vinos que van a ser identificados con las menciones «Naturalmente dulce» y «Vendimia tardía» en la categoría 1. Vino. Estas menciones están recogidas en la legislación española como indicaciones facultativas, ambas aplicables a los vinos de denominación de origen o indicación geográfica protegidas de uva sobremadurada.

Por otra parte, en el párrafo en el que se describe el contenido de máximo de azúcar, se sustituye la expresión «azúcares reductores» por «azúcares residuales». Asimismo, se ajusta su redacción de forma que únicamente permanecen en el pliego de condiciones las especificidades de la DOP «Calatayud».

La presente modificación afecta al apartado 2 Descripción de los vinos, del pliego de condiciones y a los apartados 3 y 4 del documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no consiste en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola, sino que obedece a la corrección de un error de redacción de los apartados citados. Tampoco incurre en ninguno de los otros supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Es preciso subsanar el error de omisión de la categoría 16. Vino de uva sobremadurada, en la redacción inicial del pliego de condiciones y del documento único. En dicha categoría se incluirá la descripción de las características analíticas y organolépticas de los vinos «Naturalmente dulce» y «Vendimia tardía».

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. Ampliación de la zona geográfica

DESCRIPCIÓN

Se incluyen cinco términos municipales en la demarcación de la zona geográfica de la DOP «Calatayud»: Daroca, Machones, Murero, Orcajo y Villafeliche. Asimismo, se completa la información del apartado señalando la provincia y comunidad autónoma en la que se ubica la zona geográfica.

La modificación afecta al apartado 4) Demarcación de la zona geográfica, del pliego de condiciones y al apartado 6) Zona delimitada, del documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no invalidan el vínculo. Tampoco incurre en ninguno de los otros supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Esta modificación está avalada por los informes sobre la ampliación de los límites territoriales de la DOP «Calatayud» y los aspectos enológicos relacionados, emitidos por la Universidad de Zaragoza (febrero, 2019) y las unidades técnicas del Gobierno de Aragón (noviembre, 2019 y junio, 2021). Los estudios y ensayos realizados permiten concluir que la ampliación territorial de la DOP, tras la incorporación de los municipios de Daroca, Manchones, Murero, Orcajo y Villafeliche, no modifica el vínculo con la zona geográfica ni las características de los vinos de la DOP «Calatayud».

En relación a los parámetros estudiados en los términos municipales que se integran en la DOP, como los tipos de suelos, climatología (precipitaciones y temperaturas) y altitud en la que se encuentran enclavados los viñedos y variedades cultivadas, se desprende que son semejantes a los existentes en «Calatayud». Se observa una clara continuidad natural con la zona.

Respecto a los aspectos enológicos, se han estudiado cuatro parámetros que definen los vinos de la DOP: porcentaje varietal y rendimiento del viñedo, analítica básica, análisis sensorial y Resonancia Magnética Nuclear (RMN protónico). En todos los parámetros se ha demostrado que los vinos de los nuevos municipios son análogos a los vinos amparados por la DOP «Calatayud». De especial importancia es la huella dactilar realizada por RMN protónico, donde se demuestra que los vinos de los municipios a incorporar son consistentes con el modelo de la DOP, lo cual demuestra que no modifica el vínculo ni las características de los vinos que se describen en el pliego de condiciones de la DOP «Calatayud».

3. Mejora de la redacción del vínculo

DESCRIPCIÓN

Se mejora y amplía la información contenida en el vínculo con la zona geográfica, en particular, se incorpora la descripción del nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto para cada una de las categorías de producto vitícola contempladas en el apartado 2 del pliego de condiciones, al objeto de especificar las particularidades que aporta el territorio a cada uno de los tipos de vinos amparados por la DOP «Calatayud».

La presente modificación afecta al apartado 7) Vínculo, del pliego de condiciones y al apartado 8) Descripción de los vínculos, del documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no invalidan el vínculo, simplemente mejora su redacción. Tampoco incurre en ninguno de los otros supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Se aprovecha la modificación del pliego para mejorar el vínculo y, en particular, para cumplir la legislación que obliga a que este se demuestre para cada una de las categorías amparadas por la DOP.

4. **Modificación de los requisitos aplicables en la DOP**

DESCRIPCIÓN

Se elimina el establecimiento por parte del Consejo Regulador de normas de campaña relacionadas con la vendimia, la determinación de su inicio, y la ordenación y transporte de la uva vendimiada.

La presente modificación afecta al apartado 8.B.i) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Prácticas de cultivo del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Teniendo presente las técnicas de cultivo actuales, la continua formación de los técnicos de campo y enólogos, así como las variaciones climáticas anuales, se considera innecesario determinar la fecha de inicio de la vendimia y requisitos específicos para el transporte de la uva. Cada una de las bodegas inscritas en la DOP, de acuerdo a sus criterios técnicos y enológicos para la elaboración de los diferentes vinos, programan una recolección escalonada y ordenada en función del grado de madurez de la uva, así como un transporte de la misma que no merme la calidad del fruto.

5. **Eliminación de requisitos específicos en los locales de crianza y envejecimiento**

DESCRIPCIÓN

Se suprimen los requisitos establecidos actualmente en el pliego de condiciones que hacen alusión a los locales para el envejecimiento de los vinos amparados por la DOP. Asimismo, se eliminan los tiempos fijados para la determinación de la vida útil de las barricas.

La presente modificación afecta al apartado 8.b.ii) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Locales para crianza y envejecimiento del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

En cuanto a los requisitos de los locales de envejecimiento, por tratarse de condiciones generales de temperatura, humedad y ventilación sin especificarse valores concretos y específicos, queda justificada su eliminación.

En cuanto a las barricas, actualmente los mercados demandan vinos muy afrutados, pero con toques aportados por la madera de las barricas. Los técnicos de las bodegas, bajo su criterio, efectúan habitualmente un coupage de aquellos vinos que han permanecido en barricas nuevas con otros que se introducen en barricas usadas. En consecuencia, no se considera necesario fijar el periodo máximo de uso de las mismas.

6. **Modificación formal del término «apto»**

DESCRIPCIÓN

Se sustituye la expresión «vinos calificados como aptos» por «vinos calificados como DOP» en el apartado de requisitos adicionales referidos al envasado.

La presente modificación afecta al apartado 8.b.iii (que ha pasado a ser ii) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Envasado del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo

JUSTIFICACIÓN

Se trata de una actualización de la terminología acorde con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

7. **Modificación de los requisitos de etiquetado**

DESCRIPCIÓN

Se establece únicamente como requisito adicional para las bodegas inscritas en la denominación la obligación de comunicar las etiquetas comerciales que identificarán a los vinos que éstas comercialicen, al objeto de que el Consejo Regulador proceda a su inscripción en el Registro de etiquetas, eliminando la aprobación de las mismas por parte de dicho órgano.

Se mejora la redacción de la enumeración de las menciones facultativas que pueden utilizarse en los vinos amparados por la DOP «Calatayud» según correspondan con las definidas en la legislación nacional aplicables según el método de elaboración y las determinadas de forma específica para esta DOP.

Por otra parte, se actualizan las referencias legislativas europeas que constan en este apartado.

La presente modificación afecta al apartado 8.b.iv (que ha pasado a ser iii) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Etiquetado, del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo

JUSTIFICACIÓN

Se elimina la autorización de etiquetas, de conformidad con la legislación y jurisprudencia en materia de propiedad industrial y marcas, y teniendo en cuenta los principios de unidad de mercado.

8. **Otras modificaciones**

DESCRIPCIÓN

Se elimina el número de Fax del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Calatayud» y se actualiza la referencia a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

La presente modificación afecta al apartado 9) Comprobación del cumplimiento del pliego. Organismo de control, del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo

JUSTIFICACIÓN

Actualizar la redacción del pliego de condiciones en este apartado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Calatayud

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduras

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: colores amarillos pálido pajizo, limpio, brillante, con posibles tonalidades verdosas. Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutados de intensidad media-alta. Fase gustativa: se muestra fresco, sabroso y aromático, ligeramente ácido con un buen equilibrio.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color rosa fresa a frambuesa, brillante y vivo, con irisaciones violáceas. Fase olfativa: aromas intensos, muy floral y frutal con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos, pétalos de rosa. Fase gustativa: fresco, afrutado y con ligera acidez, sabroso, potente.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o cereza picota, limpio de capa media, con matices violáceos en el borde, signo de juventud. Fase olfativa: aromas limpios, afrutado intenso varietal con notas florales. Fase gustativa: sabroso, carnoso, con buen equilibrio acidez/grado. Tanino suave y largo postgusto

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Vino tinto «Calatayud superior»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color de rojo cereza picota a rojo rubí, de capa alta, aspecto limpio y brillante. Fase olfativa: aroma profundo, con notas frutales y balsámicos, mineral, tostados y especias. Fase gustativa: complejo, afrutado con toques balsámicos y postgusto muy largo.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	14
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillo y rosáceos con matices verdosos y violáceos. Fase olfativa: aromas limpios francos, frutales y florales. Fase gustativa: frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto de carbónico.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l para vinos blancos y rosados, y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l; y 240 mg/l para vinos blancos y rosados, y 180 mg/l para vinos tintos si es mayor o igual a 5 g/l.

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vino espumoso de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: blancos o rosados con tonos pálidos brillantes. Burbuja de carbónico pequeña y persistente. Fase olfativa: aromas intensos, limpios y con suave tonos de ligera reducción de botella. Fase gustativa: frescos y equilibrados, con ligera acidez y agradable paso por boca. Limpio en fase retronasal.

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

7. Vinos de licor

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual (blancos o tintos): colores amarillos y rojos violáceos, limpios. Fase olfativa: aromas limpios, francos, intensos con tonos florales, fruta al licor y amielados. Fase gustativa: sabroso, frutal con cierto dulzor, potente en boca y buena acidez.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. *Vino de uvas sobremaduradas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino «Naturalmente dulce»:

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados o violetas. Fase olfativa: fruta madura, intenso, fruta escarchada. Fase gustativa: sabroso, carnoso, sedoso, graso, dulce.

Vino «Vendimia tardía»:

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores que van de los amarillos dorados, rojo anaranjado a los morados oscuros con tonos rubís. Fase olfativa: intenso, floral, fresco, compartiendo la dulcedumbre de la fruta con los aromas aportados por el roble en los vinos pasados por barrica. Fase gustativa: amplio en boca, sedoso, untuoso, sabroso, muy persistente.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: Blancos y Rosados: 240 mg/l; Tintos: 180 mg/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**5.1. *Prácticas enológicas específicas*1. *Práctica de cultivo*

La densidad de la plantación será mínimo de 1 300 cepas por hectárea y máximo de 4 500 cepas por hectárea, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

2. *Práctica enológica específica*

La vendimia se realiza dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario y que tengan un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto. Toda aquella que no esté en perfectas condiciones debe separarse.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

3. *Restricción pertinente en la vinificación*

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

5.2. *Rendimientos máximos*1. *Variedades tintas*

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. *Variedades tintas*

49 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades blancas

56 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de la DOP Calatayud está constituida por los siguientes términos municipales ubicados en la Comunidad Autónoma de Aragón, provincia de Zaragoza: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olivés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

VINO

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica data del siglo II antes de Cristo, siendo descrita su gran calidad a través de los siglos.

El clima continental extremo, con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, sumado a las características de los suelos existentes en la zona geográfica otorgan unas señas de identidad a estos vinos siendo vinos con una gran riqueza aromática, concentrados y con rasgos de mineralidad.

En época estival, los viñedos al estar situados en altura, resisten los fuertes calores diurnos y recuperan su lozanía en horas nocturnas para poder sintetizar azúcares en sus hojas a la mañana siguiente, obteniéndose vinos de mayor complejidad y graduación alcohólica al no paralizar la vid su metabolismo.

Las grandes diferencias de temperaturas entre la noche y el día durante la época de maduración generan los precursores de los aromas en la uva. Estas maduraciones lentas actúan de forma activa en el desarrollo de compuestos fenólicos aportando color y estructura a los vinos y proporcionándoles una larga vida.

Todos estos factores favorecen la obtención de vinos complejos, bien estructurados y elegantes.

VINO DE LICOR

Las características edafoclimáticas de la zona geográfica son ideales para elaborar este tipo de vinos tradicionales en la zona, permitiendo obtener una uva con alto contenido en azúcares de la que se obtienen vinos con aromas intensos con tonos florales y amielados. Todas estas cualidades vienen aportadas por unas uvas muy maduras procedentes de viñedos situados en terrenos con altitud y con bajas producciones por cepa.

VINO DE ESPUMOSO DE CALIDAD

De los viñedos orientados al norte y cultivados en suelos fértiles, calizos y arcillosos se obtienen producciones de uva con mayores rendimientos y, en consecuencia, de menor graduación que unido al adelanto de su vendimia y por consiguiente menor contenido en azúcares, se obtienen vinos espumosos de calidad, elaborados siguiendo el método tradicional, con aromas intensos y sabores frescos y equilibrados.

VINO DE AGUJA

Las condiciones climáticas de la zona con temperaturas suaves en época de vendimia unido a la altitud en la que se encuentra el viñedo de la zona geográfica, permiten obtener una uva fresca con menor contenido en azúcar y una buena acidez, resultando unos vinos jóvenes frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto carbónico.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Este tipo de vino requiere para su elaboración un retraso en la época de vendimia, alargando el periodo de maduración y su exposición al sol, para obtener uvas con mayor contenido en azúcares. Asimismo, su cultivo en suelos arcillosos situados en las zonas más bajas de la DOP Calatayud permite obtener unos vinos con matices de fruta madura, sedosos, grasos y untuosos, con sensación de calidez.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el Pliego de Condiciones. Siempre se ha contemplado el embotellado de los vinos en las bodegas incluidas en la zona de producción y así se ha venido reflejando en las sucesivas órdenes publicadas.

El principal razonamiento es mantener la calidad y singularidad del vino, evitando fenómenos de oxidorreducción en su transporte.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Calatayud».

El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363
