

**PLIEGO DE CONDICIONES
DEL VINO CON
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
«BAJO ARAGÓN»**

Pliego de condiciones del vino con Indicación Geográfica Protegida «Bajo Aragón»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Bajo Aragón».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los vinos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Bajo Aragón» (en adelante, IGP «Bajo Aragón») pueden ser blancos, rosados o tintos.

Pueden ser jóvenes o sometidos a envejecimiento, en cuyo caso podrán también indicarse las siguientes menciones tradicionales complementarias: «Añejo», «Noble» y «Viejo».

Los vinos jóvenes, en función de su contenido de azúcares residuales, podrán ser secos, semisecos, semidulces o dulces; en función de sus prácticas enológicas, los blancos podrán haber sido fermentados en barrica y los tintos podrán ser de maceración carbónica.

Los vinos amparados por la IGP «Bajo Aragón» deberán cumplir con las características siguientes:

Físico-químicas:

	Grado alcohólico volumétrico adquirido mín. (%v/v)	Grado alcohólico total máx. (%v/v)	Acidez total mín. (g/l ácido tartárico)	Acidez volátil máx. (g/l ácido acético)	Anhídrido sulfuroso total máx. (mg/l)	
					<5 g/l azúcares red.	≥5 g/l azúcares red.
Vinos blancos	11,0	15,0	4,0	0,8	200,0	250,0
Vinos rosados	11,5	15,0	4,0	0,8	200,0	250,0
Vinos tintos	12,0	15,0	4,0	0,8	150,0	200,0

Contenido de azúcares residuales de los vinos:

	Azúcares (g/l de la suma de glucosa + fructosa)
Vinos secos	≤4,0
Vinos semisecos	>4,0 e ≤12,0
Vinos semidulces	>12,0 e <45,0
Vinos dulces	≥45,0

Organolépticas:

Vinos jóvenes:

Vinos blancos	Secos	Fase visual	De color amarillo y limpios.
		Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios.
		Fase gustativa	Ligeramente ácidos y equilibrados.
	Fermentados en barrica	Fase visual	De color amarillo y limpios.
		Fase olfativa	Aromas primarios equilibrados con el aroma de madera.
		Fase gustativa	Equilibrados, postgusto que recuerda madera.
Semisecos, semidulces y dulces	Fase visual	De color amarillo y limpios.	
	Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios.	
	Fase gustativa	Equilibrados en relación con su grado alcohólico, acidez y azúcares.	
Vinos rosados	Secos	Fase visual	De color rosa y limpios.
		Fase olfativa	Francos y florales.
		Fase gustativa	Ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.
	Semisecos, semidulces y dulces	Fase visual	De color rosa y limpios.
		Fase olfativa	Francos y florales.
		Fase gustativa	Equilibrados en relación con su grado alcohólico, acidez y azúcares.
Vinos tintos	Secos	Fase visual	De color rojo violáceo-granate y limpios.
		Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios.
		Fase gustativa	Con el tánico equilibrado con alcohol/acidez y persistentes.
	De maceración carbónica	Fase visual	De color rojo violáceo-granate y limpios.
		Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios.
		Fase gustativa	Con el tánico equilibrado con alcohol/acidez, persistentes y frutales.
	Semisecos, semidulces y dulces	Fase visual	De color rojo violáceo-granate y limpios.
		Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios.
		Fase gustativa	Equilibrados en relación con su grado alcohólico, acidez y azúcares.

Vinos sometidos a envejecimiento, donde se indiquen las menciones tradicionales complementarias:

- Vino «Noble»:

Vinos blancos	Fase visual	De color amarillo a dorado y limpios.
	Fase olfativa	Aromas a tostados con fondos avainillados.
	Fase gustativa	Notas de roble, frutalidad y persistentes.
Vinos tintos	Fase visual	De color rojo granate-rubí y limpios.
	Fase olfativa	Francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados.
	Fase gustativa	Persistentes y equilibrados con aportaciones de vainilla.

- Vino «Añejo»:

Vinos blancos	Fase visual	Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
	Fase olfativa	Aromas limpios y con toques avainillados.
	Fase gustativa	Equilibrado, sabroso y untuoso.
Vinos tintos	Fase visual	Colores entre el rojo cereza, rubí y teja. Limpios y brillantes.
	Fase olfativa	Con ligeras notas frutales, tostados y avainillados.
	Fase gustativa	Redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

- Vino «Viejo»:

Vinos blancos y tintos	Fase visual	Color dorado intenso que recuerda al oro viejo.
	Fase olfativa	Con notas de aromas almendrados.
	Fase gustativa	Paladar rico, cálido y duradero.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

En la elaboración del vino se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la optimización de la calidad de los vinos. Podrán ser aceptados por el Órgano de Gestión nuevos métodos y tecnologías que influyan positivamente en la calidad final de los vinos.

D) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de la IGP «Bajo Aragón» engloba los siguientes municipios de la Comunidad Autónoma de Aragón:

Municipios de la provincia de Teruel: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alcaine, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belmonte de San José, Berge, Blesa, Calaceite, Calanda, La Cañada de Verich, Castelserás, Castellote, La Cerollera, La Codoñera, Cretas, Cortes de Aragón, Fórnoles, Foz-Calanda, La Fresneda, Fuentespalda, Gargallo, La Ginebrosa, Híjar, La Hoz De La Vieja, Huesa del Común, Josa, Lledó, Más de las Matas, Mazaleón, Monroyo, Muniesa, Las Parras de Castellote, Obón, Oliete, Peñarroya de Tastavins, Plou, La Portellada, Ráfales, Samper de Calanda, Seno, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrecilla de Alcañiz, Torrevelilla, Urrea de Gaén, Valdealgorfa, Valderrobres, Valdetormo, Valjunquera, Vinaceite.

Municipios de la provincia de Zaragoza: Almochuel, Almonacid de la Cuba, Azuara, Belchite, Caspe, Codo, Fabara, Fayón, Fuendetodos, Herrera de los Navarros, Jaulín, Lagata, Lécera, Letux, Maella, Mequinzenza, Moneva, Moyuela, Nonaspe, Plasas, Puebla de Albortón, Samper del Salz, Valmadrid, Villar de los Navarros.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO

La producción máxima admitida por hectárea será de 15.000 kilogramos de uva para las variedades blancas y de 13.500 kilogramos para las variedades tintas.

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 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Con todo, la producción máxima admitida por hectárea será de 111 hectólitros de vino procedente de variedades blancas y de 99,9 hectólitros de vino procedente de variedades tintas.

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la IGP «Bajo Aragón».

F) VARIEDADES DE UVA

Los vinos protegidos por la IGP «Bajo Aragón» procederán exclusivamente de las variedades de vid Macabeo, Chardonnay, Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuela, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Derecho y Syrah.

G) VÍNCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA

Características de la zona geográfica. —El área de cultivo de la vid en el Bajo Aragón se encuentra en los valles fluviales de los ríos Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadalope y Matarraña, que partiendo de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, drenan la zona conocida como Bajo Aragón, y desembocan en el Ebro. Esta zona se encuentra por tanto en la parte suroriental de la Depresión del Ebro.

Las tierras son llanas o suavemente alomadas, con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 325 de Alcañiz y a los 632 de Alcorisa. Dominan los relieves tabulares más o menos diseccionados por las redes

fluviales. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonatos y yesos, propio de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno.

Las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 327,9 mm de Caspe, los 361,1 mm de Albalate del Arzobispo y los 367,9 de Alcañiz. Los meses más lluviosos son mayo y octubre y por estaciones, en primavera cae aproximadamente el 27 % de las precipitaciones, en verano el 20%, en otoño 34 % y en invierno el 19 %.

La temperatura media anual se sitúa en torno a los 14,3° C de Albalate y Alcañiz y los 15° C de Caspe, que corresponde a los valores más altos del centro del valle del Ebro. La media de las máximas es de 19,9° C en Alcañiz, 20,1 de Albalate y 20,6 de Caspe, y la media de las mínimas 8,8, 8,5 y 9,3° C respectivamente. La temperatura media más alta corresponde al mes de julio con 24,2, en Alcañiz, y 25,1, en Caspe, mientras que la más baja es la de enero, oscilando entre los 5,6° C Alcañiz y los 6,7° C de Albalate. Estos datos indican una amplitud térmica anual alta, de más de 18° C, apuntando la continentalización que sufren los valores térmicos como consecuencia, fundamentalmente, de la posición en el centro de la Depresión.

Desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25° C, si bien se registran con mayor frecuencia entre los meses de mayo, en el que la mitad de los días se supera este umbral térmico, y octubre, mes que entre 5 y 10 días alcanzan estas temperaturas. Durante los meses de verano las temperaturas diurnas se sitúan por encima de los 25° C y la media de las máximas sobrepasa los 35° C (en julio es de 37,2° C en Albalate y Alcañiz y 38,3° C en Caspe).

Otro fenómeno característico del clima de la zona es la «inversión térmica». El invierno con períodos de anticiclón, el aire frío se posa en las capas bajas formando prolongadas nieblas frías con temperaturas máximas por debajo de los 6° C, cuando en los lugares altos, libres de nieblas, las temperaturas máximas llegan a superar los 15°C.

Características del producto: hechos que demuestran su reputación. —Francisco Burillo, autor en 2010 de «La Vid y el Vino en el Valle Medio del Ebro Durante la Etapa Prerromana», hace la siguiente cita: «Las bodegas son espacios adecuados para contener las tinajas en las que se conservará el vino tras la fermentación del mosto en estos mismos recipientes o en el lagar; el estudio de estas estructuras de almacenaje me ha permitido identificar por primera vez bodegas en San Antonio de Calaceite [habitado desde el siglo V al siglo III a.C.], Los Castellares de Herrera de Los Navarros [siglos V al II a.C.] y El Cabezo de Alcalá de Azaila [siglos IX al I a.C.]. Son, pues, la identificación de estas construcciones y de las vasijas contenedoras las que permitirán afirmar la existencia de cultivo de la vid y la producción local de vino».

Miguel Lorente, autor en 1994 de «Vinos de Aragón» cita que «se sabe que en la Edad Media el pueblo turlense de Peñarroya de Tastavins fue un centro importante en el comercio de vinos puesto que allí se reunían los compradores catalanes y valencianos con los vendedores aragoneses y navarros para probarlos o testarlos, como así se sigue denominando en catalán a la cata de vinos, antes de cerrar operaciones. La actividad de este pueblo de la serranía, cercano a Valderrobres y a poca distancia de las provincias de Castellón y Tarragona, que desde el siglo XII perteneció a la Encomienda de la Orden de Calatrava, sirvió sin duda para que tomara el sobrenombre de Tastavins».

Eloy Fernández, autor en 1988 de la «Enciclopedia Temática de Aragón», cita en su tomo 9 «Historia II» lo siguiente: «también hay que citar que en los inventarios de bienes de señoríos aparecen cilleros y bodegas con una gran cantidad de cubas y conocemos también la edificación de lagares y trujales en lugares como Alcañiz o La Fresneda a finales del siglo XVII. El que el Castillo de Alcañiz (sede de la Encomienda Mayor de Aragón de la Orden de Calatrava) posea una bodega con una treintena de cubas, lo mismo que el Castillo de Calanda (destruido en el siglo XVIII), nos aproxima a la importancia que la producción de vino tiene en estas zonas».

Ignacio de Asso, autor en 1798 de la «Historia de la Economía Política de Aragón» hace múltiples referencias al vino en el Bajo Aragón y cuantifica el producido en las poblaciones de Alcañiz, Alcorisa, Belchite, Calanda y Caspe, por ejemplo.

Hugh Thomas, autor en 2001 de «La Guerra Civil Española», cita en el capítulo denominado «Las colectivizaciones en el Bajo Aragón» lo siguiente: «La colectividad se componía de 300 familias, cada una de las cuales, en el año que iba del 1 de septiembre de 1936 al 31 de agosto de 1937, consumió [...] unos 430 litros de vino por familia; una cantidad modesta, teniendo en cuenta que se trataba del primer año de libertad revolucionaria».

Mario Gaviria, autor en 1976 de «El Bajo Aragón Expoliado», hace en su libro las siguientes citas: «Según el Consejo Económico y Social Sindical de 1973, en el Bajo Aragón de Teruel había 13.195 Has dedicadas a

la vid, es decir, el 60% de las dedicadas en la provincia de Teruel»; «Por esta zona de Cretas, Valderrobres, Fuentespalda, etc., [la vid] es el primer cultivo»; «La comercialización se encamina hacia Cataluña. Las ventas suelen realizarse a plazos, fijando la fecha de salida de la cantidad convenida de litros. El mercado lo absorben Villafranca del Penedés, Bacovin (Manresa), El Baturrico (Barcelona), Roquetas, Bergés, etc.».

Este hecho se confirma en el estudio «Desarrollo del Asociacionismo Agrario en Valderrobres» elaborado para el simposio «Cooperativismo y Desarrollo Rural», celebrado en Zaragoza los días 4 y 5 de mayo de 1984 por la «Agencia de Valderrobres» del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón: «El agricultor entrega la uva principalmente a través de sus cooperativas locales (60%), bodegueros particulares de la comarca (10%) y empresas vinícolas de la zona de Gandesa y Mora de Ebro (30%). Se puede afirmar que el 30% de la uva sale para elaborarse fuera de la comarca.»; «Las ventas se realizan a granel, si bien van teniendo importancia las ventas al detall a socios y visitantes. El destino de estos vinos elaborados tiene su principal mercado en la provincia de Tarragona. Existe solamente una planta embotelladora de carácter manual en la Cooperativa de Valderrobres, que a la vez es la única embotelladora de la provincia de Teruel. El volumen comercializado en botella está alrededor de 400.000 litros/año. Esta planta embotelladora puede asumir un papel importante en la comercialización de los vinos de la zona, transformándose en una sociedad comarcal que agrupara a las cooperativas»; «Objetivos a desarrollar: unificación del enólogo por las bodegas cooperativas, mejora tecnológica del proceso de elaboración y embotellado manual actual, puesta en marcha de la denominación de origen para los vinos del Bajo Aragón, etc.»

La mención «Vino de la Tierra del Bajo Aragón» surge el 15 de mayo de 1997 promovida por un grupo de bodegas de la comarca del Bajo Aragón histórico, que crean la «Asociación Profesional de Productores del Vino de la Tierra del Bajo Aragón». Este vino de mesa con derecho a indicación geográfica es reconocido por la Orden de 25 de marzo de 1999 (BOA número 47 del 20 de abril de 1999), del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Aragón, y posteriormente por la Orden de 23 de diciembre de 1999 (BOE número 16 del 19 de enero de 2000), de la Dirección General de Agricultura del Gobierno de España.

Desde los comienzos las referencias en prensa han sido cuantiosas: Europa Agraria, agosto de 1999 «Mención Vinos de la Tierra para Valdejalón y el Bajo Aragón»; Diario de Teruel, 9 de abril de 2000 «La DGA sondea al sector del vino del Bajo Aragón con vistas a crear una Denominación de Origen»; La Comarca, 23 de junio de 2000 «Bodegueros y DGA acuerdan apostar por una D.O. del vino»; etc.

La «Asociación Profesional de Productores del Vino de la Tierra del Bajo Aragón» decide crear en abril de 2000 la «I Feria del Vino» en Cretas como instrumento de promoción, feria que tiene carácter anual y que se repite hasta la actualidad. También se ha asistido desde entonces a la «Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad» de Teruel en numerosas ocasiones, así como a la «Feria de la Dieta Mediterránea» de Alcañiz, aparte de otras ferias de ámbito local.

Interacción causal. —Las cepas de vid plantadas en el suelo del Bajo Aragón, arcilloso y calcáreo, están sometidas a un clima mediterráneo y semicontinental, lo cual favorece de forma muy positiva el desarrollo de las cepas. Este terruño o «*terroir*» característico del Bajo Aragón es el responsable de las características que, a lo largo de los siglos, han hecho ganar reputación a sus vinos y, por otra parte, han permitido el desarrollo y adaptación, por ejemplo, de la variedad autóctona Derechero de Muniesa, variedad cultivada mayoritariamente en este municipio y en otros limítrofes como Lécera. En este sentido, según Ernesto Franco, autor en 2009 de «Variedades Tintas Minoritarias Autóctonas Aragonesas», cita lo siguiente: «La variedad Derechero es la más tardía en los primeros estadios fenológicos [...]. Los mostos menos ácidos son los de Derechero [...]. Los vinos de Derechero son los de mayor grado [...]. Los vinos de Derechero se adaptan perfectamente a la crianza en barrica debido a su volumen, cuerpo y estructura [...]. Los vinos de Derechero son singulares y con características propias que los hacen irrepetibles».

H) REQUISITOS APLICABLES

Etiquetado y embotellado. —Las bodegas que hayan obtenido el certificado de conformidad de la entidad de control seleccionada por el Órgano de Gestión, utilizarán en las etiquetas de los envases la mención IGP «Bajo Aragón», donde aparecerá también la numeración autorizada facilitada para cada uno de ellos por el Órgano de Gestión que permite el seguimiento del producto en la comercialización. No obstante, las bodegas que lo deseen podrán seguir etiquetando como «Vino de la Tierra del Bajo Aragón» puesto que el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: «Vino de la Tierra» y según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión «Indicación Geográfica Protegida».

Por otra parte, los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.b) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la IGP «Bajo Aragón» son: «Añejo», «Noble» y «Viejo».

Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deben ser autorizadas por el Órgano de Gestión a los efectos que se relacionan en este pliego de condiciones. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueden dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo, puede ser anulada la autorización de las concedidas anteriormente cuando hayan variado las circunstancias que dieron origen a la autorización, previa audiencia del interesado.

D) COMPROBACIONES

Las bodegas, inscritas en los registros de la IGP «Bajo Aragón» que suministren vinos amparados por ésta, establecerán un sistema de autocontrol para garantizar que los productos no tienen desviaciones con respecto al pliego de condiciones.

El sistema de autocontrol se reflejará documentalmente en los cuadernos de explotación o de industria, indicando todo el proceso productivo o comercial, de acuerdo con el modelo que establezca el Órgano de Gestión.

La entidad de control seleccionada, cuyo sistema de certificación de producto se basará en las exigencias de la norma UNE-EN 45011, «Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos», aplicará un sistema de control con el objeto de verificar que los vinos que ostentan la IGP «Bajo Aragón» protegida cumplen los requisitos del pliego de condiciones. Cuando, tras el proceso de control, se verifique que los vinos cumplen las condiciones de la IGP «Bajo Aragón», el Órgano de Gestión comunicará las numeraciones autorizadas para los mismos a las bodegas, que imprimirán en las etiquetas de los envases, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

Métodos de control. —El ámbito de los controles será examen analítico, con la pertinente toma de muestras de las partidas de vino identificadas como aptas por las bodegas para la realización de pruebas físico-químicas.

Por otra parte el organismo de control efectuará los siguientes controles en las instalaciones de las bodegas y sobre los vinos en cualquier fase de su producción: aforos de existencias de vinos, concordancia con los libros-registro de la bodega, con los documentos de acompañamiento y resto de documentación, controles periódicos sobre materia prima, elaboración, embotellado y etiquetado, registrando y verificando que las etiquetas que vayan a utilizarse cumplen lo establecido en el pliego de condiciones.

Estructura de control. —La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

LDG-CER, Entidad Certificadora de Productos Agroalimentarios

Dirección: Calle Compte de Borrell, 111, bajos. 08015 Barcelona

Teléfono: (+34) 932 384 175

Fax: (+34) 932 388 035

Correo electrónico: ldgcer@ldggrup.net

Web: www.ldggrup.net

Funciones:

- La emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de las bodegas en los registros de la IGP «Bajo Aragón».
- La certificación de las bodegas de acuerdo con lo establecido en la norma sobre «Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos» (Norma UNE-EN 45011 o Norma que la sustituya).