

# PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P. “RIBERA DEL JILOCA”

## A. NOMBRE A PROTEGER

“RIBERA DEL JILOCA”

## B. DESCRIPCION DE LOS VINOS

Amparados por la I.G.P. “Ribera del Jiloca” podrán producirse los siguientes tipos de vinos:

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos

Las características físico-químicas de estos vinos serán:

Tipo	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	Grado alcohólico total mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (ác. tartárico) g/L	Acidez Volátil máxima (ác. acético) g/L	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/L)	
					< 5 gr./l. azúcares	> 5 gr./l. azúcares
Vino blanco	11,5	11,5	4,0	0,80	200	250
Vino rosado	11,5	11,5	4,0	0,80	200	250
Vino tinto	12,0	12,0	4,0	0,80	150	200

Contenido máximo en azúcares reductores:

- Para los vinos blancos, rosados y tintos secos: su contenido en azúcar no es superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- Para los vinos semisecos: su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede: 12 gramos por litro, ó 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- Para los vinos semidulces: su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos por litro.
- Para los vinos dulces: Su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.

Características organolépticas:

**Vinos blancos:** Color amarillo pálido. Amplio, sabroso y envolvente, percibiéndose en nariz una rica y abundante variedad de aromas primarios florales y frutales. En boca se presentan equilibrados, suaves y prolongados.

**Vinos rosados:** Color grosella, brillante, joven y perfumado. En paladar es carnoso y amplio.

**Vinos tintos:** Color rojo rubí con marcados tonos violáceos. En nariz serán de aroma envolvente y frescura juvenil. En boca destacará su gran cuerpo y su frescura. Con plenitud de cuerpo, tanino suave; es equilibrado y de postgusto acertado.

**Vinos con envejecimiento:** Color de amarillo dorado a dorado intenso para los blancos. Para vinos tintos, color rojo cereza madura, con ribetes de menor intensidad. Tendrán aromas potentes, con predominio de los aromas frutales sobre los florales, con buena integración de los aromas a madera. Presentarán notas de especias y cueros con leve fondo especiado. En boca serán ricos en matices, elegantes, frescos y de suaves taninos.

### **C. PRACTICAS ENOLOGICAS**

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11'5% vol. para vinos blancos, 11'5% vol. para rosados y 12% vol. para tintos.

### **D. ZONA GEOGRAFICA**

La zona geográfica comprende la I.G.P. "Ribera del Jiloca" engloba los municipios de:

**Provincia de Teruel :** Bágüena, Burbágüena, Calamocha, Fuentes Claras, Lechago, Luco de Jiloca, San Martín del Río.

**Provincia de Zaragoza:** Anento, Balconchán, Daroca, Langa del Castillo, Mainar, Manchones, Murero, Nombrevilla, Orcajo, Retascón, Val de San Martín, Valdehorna, Villafeliche, Villanueva de Jiloca.

### **E. RENDIMIENTO MAXIMO**

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kilos de uva para las variedades tintas y de 13.000 kilos de uva para las variedades blancas.

La producción máxima en Hl. será de:

Variedades tintas: máximo 88'8 hl/ha

Variedades blancas: máximo 96'2 Hl/ha

### **F. VARIEDADES DE UVA**

Las variedades de uva autorizadas para la elaboración de Vinos amparados por la I.G.P. "Ribera del Jiloca" serán las siguientes:

- Tintas: garnacha tinta, cabernet sauvignon, bobal, robal, merlot, mazuela, monastrell, moristell (Juan Ibáñez), syrah y tempranillo.
- Blancas: Macabeo, garnacha blanca, chardonnay.

## **G. EXPLICACION DETALLADA QUE CONFIRME EL VINCULO**

### **a) Características de la zona geográfica:**

#### **FACTORES NATURALES**

Esta indicación se sitúa al noroeste de la provincia de Teruel y suroeste de la de Zaragoza. Por el centro de la misma transcurre el río Jiloca entre las Sierras de Cucalón y Oriche, y Sierra Menera.

Además, cuenta en sus proximidades con un enclave privilegiado para la fauna y flora silvestres como es la Laguna de Gallocanta, la mayor laguna endorreica de agua salada de la Península Ibérica y uno de los mayores humedales de Europa.

Uno de los aspectos a destacar de la zona que influye decisivamente en las condiciones climáticas a las que el viñedo debe adaptarse en la zona son las alturas medias elevadas en las que se ubican la mayor parte de sus viñedos.

Los suelos predominantes en la zona son los denominados Cambisoles tipo calcárico y cútrico, según la clasificación de la W.R.B. (FAO, 1998). Son suelos, ligeramente básicos y con escasez de materia orgánica y presencia de laderas pizarrosas características del Sistema Ibérico.

La caracterización del clima de la zona, según la clasificación de tipos de clima basada en los criterios propuestos por Köppen, responde de manera mayoritaria al clima submediterráneo continental frío con zonas de transición al Submediterráneo continental cálido. Son características de la zona las bajas precipitaciones anuales, temperaturas extremas principalmente en invierno y la presencia de vientos dominantes del noroeste.

#### **TRADICIÓN ENOLÓGICA Y REFERENCIAS HISTÓRICAS**

Existen referencias en diversos municipios de la zona de producción que señalan la existencia del cultivo de la vid y elaboración de vino, como los Registros e informes sobre el cultivo de la vid y/o elaboración de vino que datan de 1581, existentes en el Ayuntamiento de Daroca. Otras referencias constatan la existencia de diversas variedades autóctonas entre las que destacan las variedades negralejo y provechón.

Otras fuentes de estas referencias pueden constituir las publicaciones, entre las que destacan las que reproducen algunos pasajes de la publicación "El patrimonio cultural de la Comarca del Jiloca (El Patrimonio Industrial)", escrito por D. Francisco Martín Domingo y D. Emilio Benedicto Gimeno, y publicado por el Centro de Estudios del Jiloca:

*(...) La tradición en la producción de vinos y licores en el valle del Jiloca ha sido muy antigua. Habitualmente se elaboraban para un consumo familiar, fermentando las uvas hasta conseguir el vino, mosto, mostillo, mistela y diversos orujos. Existen todavía trujales y bodegas en la mayoría de las localidades de la comarca, encontrando incluso diversas piedras utilizadas en las prensas domésticas dispuestas en parques, viviendas o fuentes públicas.*

*Entre ellos destaca por su interés etnológico el conjunto de trujales de Villafranca del Campo, donde se eligió una zona retirada de la población para su ubicación.*

*Estos trujales normalmente eran comunales, presentando la característica de contar bajo el lagar un espacio con varios habitáculos excavados en el suelo, con puerta individualizada, que servían de bodega para cada uno de los propietarios. (...)*

*(...) En otras localidades encontramos magníficos conjuntos de bodegas, las cuales se surtirían de trujales comunales o privados. Destaca el ejemplo de Burbáguena, con numerosas bodegas de antigüedad indiscutible excavadas en la roca sobre la que se asienta la población. Destacan también las zonas de bodegas en las localidades de Singra, Báguena, etc.*

*Las alcoholeras y licoreras aparecen relacionadas desde sus orígenes con las azucareras o con importantes zonas vitivinícolas, pues eran las encargadas de eliminar del mercado parte de los excedentes de vino.*

*A partir de mediados del siglo XIX aparecen las primeras fábricas de alcoholes con una tecnología más moderna y producciones más significativas y aún se conservan en algunas de las localidades de la zona las chimeneas de aquellas industrias. (...)*

Aunque antes de la Guerra Civil se comienzan a gestar diversos proyectos cooperativos de diversa índole en el medio rural, no hasta después de la guerra y ante las duras condiciones de la vida rural en las décadas 40 y 50, cuando se incrementa la importancia del cooperativismo agrario y sobre los antiguos sindicatos se organizan principalmente bodegas yalmazaras cooperativas.

Entre 1944 y 1965 se crearon casi todas las cooperativas vinícolas en España y la zona de la Ribera del Jiloca no fue una excepción. Entre las creadas en aquellos años, se puede destacar a día de hoy:

La Cooperativa Santo Tomás de Aquino de Daroca, constituida en 1958

La Cooperativa Gil de Bernabé de Báguena, constituida en 1960

Prueba de la tradición vitivinícola de la zona es que en 1980 había censadas un total de 3.400 Ha. de viñedo.

## **b) Características del producto basadas en la reputación**

Este vino con derecho a indicación geográfica es reconocido por la Orden de 25 de marzo de 1999 (BOA Nº 47, de 20-4-99), del Dpto. de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Aragón, y posteriormente por la Orden de 23 de diciembre de 1999 (BOE Nº 16, de 19 -1-2000), del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En la actualidad, la actividad tradicional de las cooperativas se ha visto complementada con la implantación de proyectos empresariales privados que han dotado a la zona de un nuevo dinamismo, y ha permitido proyectar hacia el exterior sus vinos. De este modo, es de destacar el proyecto ubicado en la localidad de Murero, BODEGAS VINA E MURERI, que exporta habitualmente una cantidad importante de sus vinos, los cuales además, se han visto reconocidos en diversos certámenes nacionales e internacionales.

La Asociación empresarial de Vinos de la Tierra de Aragón se constituyó en 2005 con 18 bodegas que elaboran Vinos de la Tierra en la Comunidad Autónoma de Aragón con el objetivo de impulsar el desarrollo de las Indicaciones Geográficas Protegidas que están reconocidas en Aragón.

Estas bodegas han sido durante los últimos años expositores habituales en Ferias del sector tan importantes con ALIMENTARIA de Barcelona, FENAVIN en Ciudad Real, PROWEIN en Dusseldorf, etc.

Así mismo algunos de sus vinos han sido merecedores de importantes galardones en Certámenes de Vino nacionales e internacionales. La Bodega que ha tenido una mayor proyección ha sido VINA E MURER, que durante los últimos años ha obtenido más de 20 premios y reconocimientos nacionales e internacionales, de los cuales, se pueden destacar:

Muret Azul 2007 Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruxelles 2010.

Muret Vidadillo 2009 - Vino seleccionado por SLOW FOOD ESPAÑA como baluarte alimentario de ARAGÓN.

### **c) Relación causal entre el área geográfica y las características del producto**

A lo largo de los siglos, los productores de vino de la zona han sabido aprovechar de manera óptima las características naturales de la zona, clima y suelos, para la elaboración de vinos de calidad.

Las características de los suelos, ligeramente básicos y con escasez de materia orgánica, las condiciones geográficas de la zona, con alturas medias elevadas y presencia de laderas pizarrosas del Sistema Ibérico; unido a las características climáticas de la zona, con bajas precipitaciones anuales, temperaturas extremas principalmente en invierno y la presencia de vientos dominantes del noroeste, confieren a esta zona geográfica un peculiar microclima y ecosistema favorecedor para el cultivo de la vid; factores todos a los cuales, debe el vino elaborado la reputación alcanzada.

## **H. OTROS REQUISITOS APLICABLES**

### **a) Marco legal**

ORDEN de 25 de marzo de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente por la que se actualizan las zonas de "Vino de la Tierra" en la designación de vinos de mesa producidos en Aragón. (BOA nº 47 de fecha 20-04-1999).

ORDEN de 16 de agosto de 2001, del Departamento de Agricultura, por la que se actualizan las zonas de "Vino de la Tierra" en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón (BOA nº 106 de fecha 7-09-2001) y su corrección de errores publicada en el BOA nº 119 de fecha 8 de octubre de 2001.

ORDEN de 25 enero de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se modifica el Anexo XI del Decreto 37/2001, de 13 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el potencial de producción vitícola y se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón. (BOA nº 17 de fecha 7-02-2005).

ORDEN de 28 de octubre de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón. (BOA nº 137 de fecha 18-11-2005).

## **b) Requisitos adicionales**

### **i) Vendimia y elaboración**

Al menos el 85% de las uvas con las que se haya elaborado el vino amparado por la indicación "Ribera del Jiloca", deberá proceder de parcelas situadas en la zona geográfica contemplada en este Pliego de Condiciones.

### **ii) Embotellado y Etiquetado**

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán ser verificadas y aprobadas, en lo que respecta a lo regulado en este Pliego de Condiciones, por el Órgano de gestión.

Para la Indicación Geográfica Protegida "Ribera del Jiloca", el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Rgto. (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es "Vino de la Tierra". 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.

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra Ribera del Jiloca son, Añejo, Noble y Viejo.

## **I. ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN EXTERNA**

La verificación del cumplimiento de lo contemplado en este Pliego de Condiciones, será realizado por organismos de control que deberán estar acreditados ante ENAC conforme a la norma UNE-EN-45011 o norma que la sustituya

La Entidad de Certificación Externa deberá asegurar que los operadores autorizados cumplen con el presente Pliego de Condiciones, realizando al menos la siguiente tipología de controles:

- Controles en Bodega: Control de las diferentes partidas identificadas como "Ribera del Jiloca", con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino.
- Verificación de la Analítica del producto terminado: Se realizará toma de muestras aleatoria sobre las partidas identificadas como "Ribera del Jiloca", con el objeto de determinar que los parámetros físico – químicos de los vinos elaborados se ajustan a los contemplados en el presente Pliego de Condiciones.

Entidades de certificación encargadas de la verificación del cumplimiento de lo contemplado en este Pliego de Condiciones:

**BUREAU VERITAS**  
Valportillo Primera 22-24  
PI La Granja - Edif. Caoba  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Tf: 91 270 22 00  
Fax: 91 270 22 99  
[www.bureauveritas.es](http://www.bureauveritas.es)

**CERTIAL S.L.**  
Polígono Industrial 'Los Leones', 63 -  
50298 Pinseque (Zaragoza)  
Tel +34 976 656 919  
Fax +34 976 656823  
[www.certial.com](http://www.certial.com)

CERTIFOOD

C/ Cristóbal Bordiú N° 35, 4º, Of. 415

28003 Madrid

Tf: 91 745 00 14

Fax: 91 579 24 76

[www.certifood.org](http://www.certifood.org)

- Metodología de las comprobaciones

La periodicidad de las comprobaciones será, como mínimo, anual.

La toma de muestras para el control anual, se realizará por muestreo aleatorio de las diferentes partidas de vino considerado por la bodega como apto según el presente Pliego de condiciones en cada campaña.