

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Calatayud (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

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

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):

Grado alcohólico volumétrico adquirido

10,5

<i>mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino rosado

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

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

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>	
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

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

Vinos blancos y tintos naturalmente dulces y de vendimia tardía

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Vino naturalmente dulce:</p> <p>Fase visual (blancos 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.</p> <p>Vino de vendimia tardía:</p> <p>Fase visual: colores que van de los amarillos dorados para los blancos a los morados oscuros con tonos rubís para los tintos. Fase olfativa: intenso, floral, fresco, compartiendo la dulcedumbre de la fruta con los aromas aportados por el roble en los vinos pasados por bodega. Fase gustativa: amplio en boca, sedoso, untuoso, sabroso, muy persistente.</p> <p>Anhídrido sulfuroso máximo:</p>

Blancos: 240 mg/l Tintos: 180 mg/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de aguja

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillo y rosáceos con matices verdosos y violáceos.</p> <p>Fase olfativa: aromas limpios francos, frutales y florales.</p> <p>Fase gustativa: frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto de carbónico</p> <p>Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l para vinos blancos y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l, y 240 mg/l para vinos blancos y 180 mg/l para tintos si es mayor o igual a 5 g/l</p>

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
	13,33

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino espumoso de calidad

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

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

Vino tinto Calatayud superior

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

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

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

Vinos blancos y tintos de licor

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

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
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.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
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.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
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.	

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
7000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
49 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
8000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
56 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona geográfica de la DOP Calatayud está constituida por los siguientes términos municipales: 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, El Frasnó, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monverde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olivés, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.
--

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTA
GARNACHA BLANCA
CHARDONNAY

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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. Las características climáticas, la altitud y la gran diferencia de suelos confieren a los vinos gran riqueza aromática, estructura y rasgos de mineralidad. Las diferencias de temperaturas entre noche y día en la maduración generan precursores de aromas en uva. La lenta maduración de la uva desarrolla compuestos fenólicos aportando color, estructura, elegancia y larga vida a los vinos. Los viñedos en altura sufren insolación, provocando en la uva un hollejo más grueso de lo habitual, aportando mayor contenido de antocianos y polifenoles al vino

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>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.</p> <p>El principal razonamiento es mantener la calidad y singularidad del vino, evitando fenómenos de oxidorreducción en su transporte.</p>	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen "Calatayud".</p> <p>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.</p> <p>Para vinos Calatayud Superior se diseñará una etiqueta y contraetiqueta específica y constará en ella de forma clara "Calatayud Superior"</p>	

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la DOP Calatayud
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, integrada por 925 viticultores y 15 bodegas.
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	8 Carretera de Valencia 50300 Calatayud (Zaragoza) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 976 884 260
<i>Fax:</i>	+34 976 885 912
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	administracion@docalatayud.com

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y FOMENTO AGROALIMENTARIO
<i>Dirección</i>	7 Plaza San Pedro Nolasco 7, 2ª planta 50071 Zaragoza España
<i>Teléfono.:</i>	976 714 637
<i>Fax:</i>	976 714 677
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	direccionafaagma@aragon.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Calatayud
<i>Dirección</i>	8 Ctra de Valencia 50300 Calatayud España
<i>Teléfono.:</i>	+34 976 88 42 60
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	administracion@docalatayud.com

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo

4. Zona NUTS

ES243	Zaragoza
ES24	Aragón
ES2	NORESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA
BOBAL
CABERNET SAUVIGNON
GEWURZTRAMINER
MAZUELA, CARIÑENA
MERLOT
MONASTRELL
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
SAUVIGNON BLANCO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PLIEGO DOP CALATAYUD enviado al MARM.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	Resolucion 20 mayo 10 publicacion BOE norma tecnica y reglamento.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 27 de mayo de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la normativa específica de la Denominación de Origen «Calatayud»

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	LOGOTIPO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP.doc
<i>Descripción:</i>	Logotipo del CR de la DOP "Calatayud"

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=688696044343
----------------	---