

**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**

(2020/C 227/13)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«CAMPO DE BORJA»

PDO-ES-A0180-AM02

Fecha de comunicación: 22.4.2020

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación, se consideran modificaciones normales, porque no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; no consisten en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; no invalidan el vínculo y no conllevan nuevas restricciones de comercialización del producto.

**1. Supresión de las restricciones en las prácticas enológicas**

La presente modificación afecta al apartado 3. Prácticas de cultivo específicas. Restricciones, del pliego de condiciones y al apartado 4.a, «Prácticas Vitivinícolas. Prácticas enológicas esenciales», del documento único.

Se elimina la restricción correspondiente a las restricciones de prácticas enológicas específicas relativa a la prohibición de 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.

La extracción de color en los mostos o vinos es la técnica que actualmente muestra un mayor interés en la vinificación de los vinos tintos. La utilización de esta técnica aumenta considerablemente los niveles de fruta en los vinos, proporcionando un incremento en las percepciones sensoriales olfato-gustativas de los descriptores a la hora de valorar la intensidad frutal en los vinos.

Actualmente, esta técnica consigue un respeto absoluto de la integridad de la cosecha, se extrae de forma rápida y selectiva todos los compuestos fenólicos, se reduce considerablemente el contenido de pirazinas (verdor) y la geosmina (defectos), con la consiguiente mejora de la calidad. Asimismo, se eliminan las enzimas perjudiciales (lacasa, polifenol oxidasa, etc.), con lo que se consiguen vinos mucho más sanos y duraderos, estructurados y, a la vez, más suaves y aromáticos.

Asimismo, a nivel económico, la técnica implica una importante reducción de los costes de mano de obra durante la vinificación, optimizando la utilización de los depósitos de vinificación, lo que supone un ahorro de energía considerable.

En consecuencia, mediante la utilización de la técnica del calentamiento de la vendimia o el mosto, teniendo en cuenta las mejoras tecnológicas en la misma, se obtienen unos resultados de total garantía, mejorando notablemente la calidad de los vinos finales.

**2. Modificación de la redacción del apartado de demarcación de la zona geográfica**

La modificación afecta al apartado 4, «Demarcación de la zona geográfica», del pliego de condiciones y al apartado 5, «Zona delimitada», del documento único.

Se completa la información del apartado señalando la provincia y comunidad autónoma en la que se ubica la zona geográfica de la DOP. Por otra parte, se suprime la palabra «aptos» referida a los terrenos, por no disponer de una clasificación de la zona geográfica que determine la aptitud de los mismos para el cultivo de la vid.

**3. Modificación del rendimiento máximo**

La presente modificación afecta al apartado 5, «Rendimiento máximo», del pliego de condiciones y al apartado 4.b, «Prácticas Vitivinícolas. Rendimientos máximos», del documento único.

Se incrementa la producción máxima de uvas por hectárea admitida pasando a ser de 8 000 kilogramos, para las variedades tintas, y de 10 000 kilogramos para las variedades blancas.

Asimismo se fija como rendimiento máximo de vino por hectárea a 56 hectolitros para vinos de variedades tintas y 70 hectolitros para vinos de variedades blancas, considerando el rendimiento de extracción máximo contemplado en el pliego de condiciones de la DOP.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Esta modificación está avalada por el Informe sobre la Modificación de Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Campo de Borja» elaborado por la Escuela Politécnica Superior de Huesca de la Universidad de Zaragoza (julio, 2018).

A pesar del vínculo existente con la zona geográfica, tanto en relación con los factores humanos y los factores naturales, tal como describe el pliego de condiciones, la evolución de la meteorología y de las técnicas de producción, han producido una serie de cambios significativos que justifican el incremento de los rendimientos unitarios, sin afectar ni alterar las características sustanciales del producto amparado, entre los cuales cabe citar:

1. *Aumento de la superficie de viñedo en regadío y puesta en marcha de diferentes planes de reestructuración*

Desde el año 2000 hasta el 2016, la superficie de viñedo en regadío ha pasado de apenas un 34,3 % a un 45,7 %.

Por otra parte, los planes de reestructuración del viñedo llevados a cabo en la DOP han ocasionado un cambio de los sistemas de formación de las viñas, pasando de la formación en vaso a la formación en espaldera, mayoritariamente a doble cordón, lo que permite una mejora importante en la mecanización del cultivo, facilitando la poda y la realización de tratamientos fitosanitarios.

Ambos factores han determinado que el viñedo pase de recibir un riego al año, preferentemente en período de reposo invernal, a tener un riego localizado, por goteo, que permite una mayor eficacia del uso del agua y aportes de agua en función de las necesidades, prácticamente hasta en enero, de modo que la maduración de la uva se produce sin condiciones de estrés.

Todo ello repercute en la cantidad de uva producida al aumentar la densidad de plantación, la mayor aireación de los racimos y la facilidad de manejo de la superficie foliar, lo que en consecuencia permite, a su vez, facilitar una madurez adecuada, por lo que un incremento en los rendimientos, aplicando la tecnología adecuada, es compatible con una elevada calidad de la uva.

2. *Mejoras en la sanidad vegetal, en los aportes nutricionales y en el control de plagas y enfermedades*

A fecha de hoy la práctica totalidad de la superficie de la DOP está protegida de la polilla del racimo de vid (lobesia botrana) mediante la aplicación de técnicas de confusión sexual, lo cual ha contribuye a que los rendimientos incrementen y a la vez, a una mejora en la calidad al disminuir los problemas causados por podredumbres en las recolecciones tardías.

Asimismo, la alta formación de los técnicos de campo y bodega ha supuesto un mayor control de la aplicación de nutrientes y la adecuación de los planes de fertilización varietal mediante técnicas de análisis de suelo o peciolo, así como la aplicación de técnicas más eficaces y adecuadas con respecto al control de plagas y enfermedades.

3. *Utilización de patrones y clones de variedades seleccionados*

Los clones que se utilizaban con anterioridad han sido sustituidos progresivamente en las nuevas plantaciones, por clones que se caracterizan por ser más productivos y tener menos tendencia al corrimiento de la flor, lo que contribuye a la estabilidad en las producciones, especialmente en la Garnacha, variedad mayoritaria en la DOP «Campo de Borja».

4. *Delimitación de los recintos de superficie de cada parcela*

En la actualidad, la superficie de las parcelas inscritas en el Registro Vitícola está basada en un sistema de medición con referencias SIGPAC, es decir, se han delimitado los recintos vitícolas según la superficie estrictamente cultivada, descontando márgenes, zonas de paso y de movimiento de maquinaria, que antes figuraban como superficie vitícola.

La utilización de este sistema ha supuesto un notable descenso en la superficie de viñedo en la DOP, contabilizándose alrededor de 1 500 ha menos en el período 2009-2016, lo cual implica directamente que aumenten los rendimientos por unidad de superficie, a ser esta ligeramente inferior.

#### **4. Inclusión de nuevas variedades**

La modificación afecta al apartado 6, «Variedad o Variedades de uva de las que procede el vino», del pliego de condiciones. No afecta al documento único al calificar las nuevas variedades como secundarias.

Se incluyen tres variedades para la elaboración de los vinos protegidos por la DOP «Campo de Borja», Caladoc y Marselan, tintas, y Viognier, blanca.

Esta modificación está avalada por el Informe sobre la inclusión en el pliego de la DOP Campo de Borja de la variedad blanca Viognier y las tintas Caladoc y Marselan, realizado por la Unidad de Enología del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón (julio, 2018), de cuyas conclusiones, derivadas de los estudios y ensayos realizados con cada una de las variedades en la zona geográfica, se desprende la idoneidad de las mismas, tanto en los aspectos agronómicos como en los analíticos y sensoriales de los vinos.

En particular, en la variedad Caladoc, se observa que la producción de esta uva tinta es adecuada en cuanto a rendimiento se refiere, no se observan problemas de cultivo, ni sensibilidad a enfermedades fúngicas mayores que en la variedad utilizada como testigo (Garnacha Tinta), tiene una mayor resistencia a oídio, siendo su vendimia diez días más temprana que la Garnacha Tinta.

Los vinos elaborados con esta variedad presentan valores analíticos y aromáticos similares a los vinos de Garnacha, destacando su gran potencial fenólico, que se traduce en mayor color y polifenoles, y mejora especialmente los procesos de envejecimiento en barrica, convirtiéndose así en una variedad complementaria a la Garnacha.

En cuanto a la variedad Marselan, es una variedad de uva tinta, perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas de la DOP «Campo de Borja» según concluyen los ensayos realizados, cuya madurez y vendimia es similar a la Garnacha Tinta, siendo considerada un complemento a ésta, por su gran capacidad fenólica, incluso superior a la variedad Caladoc, con un perfil sensorial entre los vinos de Cabernet Sauvignon y los de Garnacha Tinta.

En relación con la variedad Viognier, los ensayos determinan que esta uva blanca no presenta problemas de cultivo en la zona geográfica de la DOP. Los vinos presentan características analíticas similares a los vinos elaborados con las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc, ambas incluidas en el pliego de condiciones de la DOP. En cuanto al perfil aromático y gustativo, los vinos son ricos en aromas florales y de fruta, y con mayor intensidad al gusto.

#### **5. Ampliación del nexo causal entre zona geográfica y características del producto**

La presente modificación afecta al apartado 7, «Vínculo con la zona geográfica», del pliego de condiciones y al apartado 7, «Descripción de los vínculos», del documento único.

Se precisan algunos factores naturales y humanos que determinan el vínculo de la zona con el producto, concretamente se ha matizado que ha existido siempre una tradición histórica en elaborar sin lugar a duda los vinos tintos, pero también vinos de licor y vinos espumosos de calidad. Asimismo, se añaden algunos detalles relacionados con la viticultura de la zona.

Por otra parte, se amplía el nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto incorporando la descripción para cada una de las categorías de producto vitícola contempladas en la DOP «Campo de Borja» (vino, vino de licor y vino espumoso de calidad).

#### **6. Modificación de los requisitos de etiquetado**

La presente modificación afecta al apartado 8.b.v, «Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Etiquetado», del pliego de condiciones.

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

#### **7. Actualización de las referencias legislativas**

Se actualizan las referencias citadas en el pliego de condiciones a los reglamentos europeos, a la norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, y la regulación de la DOP «Campo de Borja» en la Comunidad Autónoma de Aragón.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### **1. Denominación del producto**

Campo de Borja.

#### **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

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

*Vinos blancos, rosados*

Vino blanco:

Fase visual: límpido, cristalino, amarillo-verdoso.

Fase olfativa: floral, frutal, franco.

Fase gustativa: fresco, ácido.

Vino rosado:

Fase visual: límpido, cristalino, rosa (franco).

Fase olfativa: frutal, floral.

Fase gustativa: fresco, ácido, frutal.

\* sulfuroso máximo 250 mgr/l si azúcares  $\geq$  5 gr/l

##### Características analíticas generales

|  |  |
|--|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):                    |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):                | 10   |
| 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): | 200  |

*Vinos Tintos*

Fase visual: límpido, cristalino, rojo (cereza).

Fase olfativa: frutal, maduro, floral.

Fase gustativa: largo, amable, estructurado, carnoso, volumen.

\* sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares  $\geq$  5 gr/l

##### 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):                   | 13,3   |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150  |

*Vino espumoso de calidad*

Fase visual: límpido, cristalino, amarillo.

Fase olfativa: frutal, floral

Fase gustativa: ácido, equilibrado, fresco

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

#### *Vino naturalmente dulce*

Fase visual: de acuerdo con su vino base (según sean blancos, rosados o tintos), presentarán matices verdosos, violáceos y rojos.

Fase olfativa: sin alejarse de la propia de su vino base, con aromas limpios, más intensos.

Fase gustativa: intensa, agradable paso de boca con cierto dulzor, propio de su nivel de azúcares, con recuerdo a frutas confitadas o desecadas.

\*sulfuroso máximo en blancos 200 mgr/litro y 150 mgr/litro en tintos, si azúcares < 5 gr/l.

\* sulfuroso máximo en blancos 250 mgr/l y 200 mgr/litro en tintos, si azúcares ≥ 5 gr/l

| Características analíticas generales                                     |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):                    |                                   |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):                | 13                                |
| Acidez total mínima:   | 4,5 en miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):                   | 20                                |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): |                                   |

#### *Vinos de vendimia tardía*

Fase visual: de acuerdo con su vino base (según sean blancos, rosados o tintos), presentarán matices verdosos, violáceos y rojos.

Fase olfativa: sin alejarse de la propia de su vino base, con aromas limpios, más intensos.

Fase gustativa: intensa, agradable paso de boca con cierto dulzor, propio de su nivel de azúcares, con recuerdo a frutas confitadas o desecadas.

\*Sulfuroso máximo en blancos 200 mgr/litro y 150 mgr/litro en tintos, si azúcares < 5 gr/l.

\*Sulfuroso máximo en blancos 250 mgr/l y 200 mgr/litro en tintos, si azúcares ≥ 5 gr/l

| Características analíticas generales                                     |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):                    |                                   |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):                | 13                                |
| Acidez total mínima:   | 4,5 en miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):                   | 15                                |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): |                                   |

*Vino de licor*

Fase visual: de acuerdo con su vino base (según sean blancos, rosados o tintos), presentarán matices verdosos, violáceos y rojos.

Fase olfativa: sin alejarse de la propia de su vino base, con aromas limpios, más intensos.

Fase gustativa: intensa, agradable paso de boca con cierto dulzor, propio de su nivel de azúcares, con recuerdo a frutas confitadas o desecadas.

\*si contenido en azúcares  $\geq$  5 gr/litro  $\rightarrow$  200 mgr/litro.

## 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): | 150  |

**5. Prácticas vitivinícolas**a. *Prácticas enológicas específicas*

## Práctica de cultivo

La densidad de la plantación será de 1 500 cepas por hectárea, como mínimo y de 4 000 cepas por hectárea, como máximo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

## Práctica enológica específica

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

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.

b. *Rendimientos máximos*

## Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

## Variedades tintas

56 hectolitros por hectárea

## Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

## Variedades blancas

70 hectolitros por hectárea

**6. Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de la DOP «Campo de Borja» está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Zaragoza, Comunidad Autónoma de Aragón: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena, y Vera de Moncayo, así como en los polígonos catastrales número 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11 del término municipal de Mallén, y en los polígonos catastrales número 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 19 del término municipal de Fréscano.

**7. Principales variedades de uva de vinificación**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO-VIURA

MAZUELA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO-MOSCATEL MORISCO

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

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

VINO

El vínculo con su zona geográfica se basa en la tradición histórica que data de años anteriores a 1203. La influencia del Monasterio de Veruela en el desarrollo de la vid fue importante, conservando, desarrollando y potenciando la viticultura que llega hasta nuestros días. La escasa precipitación, presencia del cierzo y variaciones bruscas de temperatura, afectan a las características organolépticas de los vinos. El cierzo produce evotranspiración intensa que limita la humedad del suelo, provocando estrés hídrico permanente, lo que resta vigor a las viñas. Como consecuencia la maduración fenólica es muy lenta, lo que potencia la presencia de aromas y tonalidades de intenso color en vinos.

VINO DE LICOR

La tradición de los vinos de licor de la DOP «Campo de Borja» se remonta varios siglos atrás. Las condiciones geográficas y climáticas de la zona, proporcionan un grado de madurez muy elevado, y junto con las características de los viñedos, de escasa producción y de vendimia tardía, confieren una personalidad propia, en la que destacan los aromas de fruta muy madura o incluso sobremadura, cualidades muy apropiadas para los vinos de licor.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Los vinos espumosos de calidad están influenciados por los elementos naturales de la zona: edafología, climatología y viticultura, que les confieren sus específicas características visuales, olfativas y gustativas. Fruto de su elaboración por el método tradicional son espumosos suaves y cremosos en los que resaltan los aromas y sabores de los vinos de la zona geográfica. Como resultado de su segunda fermentación en botella y envejecimiento sobre lías de fermentación, se obtiene una burbuja fina y persistente, así como un aroma frutal y elegante.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador para su anotación en el Registro de etiquetas, previo control de los requisitos relacionados en este pliego.

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

Los términos tradicionales que pueden utilizarse en los vinos amparados por la DOP «Campo de Borja» son:

- Término tradicional al que se refiere el artículo 112, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo: «Denominación de Origen» o «DO».
- Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» y «Viejo».

Las menciones complementarias que se podrán utilizar en el etiquetado, según el método de producción, son: «Naturalmente dulce», «Vendimia tardía», «Maceración carbónica», «Roble», y «Fermentado en barrica».

Estas menciones se utilizarán en aquellos vinos que cumplan con los requisitos establecidos en los puntos 2 y 3.

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 punto 4 del presente pliego de condiciones, lo que permitirá garantizar el origen del producto.

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de oxidorreducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto.

El embotellado constituye una operación importante que, si no se efectúa respetando exigencias rigurosas, puede menoscabar gravemente la calidad del producto y modificar sus características.

Esto, unido a la experiencia y el conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquirido durante años por las bodegas de la DOP «Campo de Borja», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características físico-químicas y organolépticas de estos vinos.

### **Enlace al pliego de condiciones**

<https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Campo+de+Borja-consolidado.pdf/2c6b3f59-ec26-25ef-d091-298a4b158ce9?t=1572445693220>

---