

CAMPO DE BORJA

D.O.

ORDEN de 6 de mayo de 2009,
del Consejero de Agricultura y Alimentación,

por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen «Campo de Borja»

NORMA TÉCNICA

DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CAMPO DE BORJA»

A) PRODUCTO PROTEGIDO

Vino de calidad producido en región determinada (vcprd).

B) NOMBRE GEOGRÁFICO DEL VCPRD Y OTROS NOMBRES PROTEGIDOS

- «Campo de Borja».

- Agón	Ainzón	Alberite	Albeta	Ambel
Bisimbre	Borja	Bulbueite	Bureta	El Buste
Fuendejalón	Magallón	Maleján	Pozuelo de Aragón	Tabuenca
Vera de Moncayo.				

C) NIVEL DE PROTECCIÓN

«Denominación de Origen» (artículos 22 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, y 27.1.b) de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón).

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1. La zona geográfica está constituida por:

a) la zona de producción, y

b) la zona de elaboración, envejecimiento y embotellado.

D.2. La zona de producción de la denominación de origen está constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en esta norma, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación, ubicados en los términos municipales de

Provincia de Zaragoza:

Agón	Ainzón	Alberite	Albeta	Ambel
Bisimbre	Borja	Bulbueite	Bureta	El Buste
Fuendejalón	Magallón	Maleján	Pozuelo de Aragón	Tabuenca
Vera de Moncayo				

así como los polígonos catastrales número 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11 del término municipal de Mallén,

y 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.

D.3. Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el Registro de viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos a la entrada en vigor de la presente norma técnica.

D.4. Cualquier modificación de la zona geográfica deberá basarse en los factores naturales y humanos, en su caso, y en las características edáficas y climáticas.

D.5. La zona de elaboración, envejecimiento y embotellado de los vinos protegidos es la formada por los términos municipales citados en el apartado D.2.

E) VARIEDADES

E.1. La elaboración de los vinos protegidos por la denominación de origen se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

a) Tintas: Garnacha tinta, Mazuela, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha tintorera.

b) Blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca, Sauvignon Blanc, y Verdejo.

E.2. El Consejo Regulador podrá proponer a los organismos competentes en la Comunidad Autónoma de Aragón que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen mostos de calidad para la elaboración de vinos protegidos. Dichos ensayos de variedades estarán sujetos a un protocolo de ensayos, y la superficie de cada variedad no podrá exceder del 1% de la superficie total inscrita.

F) PRÁCTICAS DE CULTIVO AUTORIZADAS

F.1. Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades.

F.2. La densidad de la plantación será de

1.500 cepas por hectárea, como mínimo

4.000 cepas por hectárea, como máximo

distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

F.3. Cuando sea necesario para mantener el equilibrio de potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas estableciendo la forma y condiciones, así como las modalidades de aplicación.

F.4. La poda se efectuará en vaso o en espaldera.

En vaso las cepas tendrán un máximo de seis pulgares con dos yemas, admitiéndose un máximo de 12 yemas por cepas en todas las variedades excepto en la Cabernet Sauvignon que, al no ser fértiles las yemas inferiores del sarmiento, se admite hasta 18 yemas por cepa.

En espaldera, dependiendo del sistema de formación, cada planta tendrá un máximo de 16 yemas en todas las variedades excepto en la Cabernet Sauvignon que se admite hasta 24 yemas. Independiente de la densidad de la plantación del viñedo, en todas las variedades no se podrá superar el límite máximo de

30.000 yemas por hectárea cuando la formación de las vides sea en vaso

35.000 cuando se trate de espaldera,

excepto en el caso de la **Cabernet Sauvignon** cuyos límites máximos serán

45.000 y 50.000 yemas respectivamente.

G) RENDIMIENTOS MÁXIMOS DE PRODUCCIÓN

G.1. La producción máxima admitida por hectárea será de

7.000 kilogramos de uva para las variedades tintas,

8.000 kilogramos para las variedades blancas.

G.2. Los límites indicados en el apartado anterior podrán ser modificados anualmente por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del **25%** del límite máximo fijado en el apartado anterior.

G.3. En caso de que una parcela esté inscrita simultáneamente en los registros de otro nivel de protección, de los previstos en el artículo 13 de la Ley 24/2003, y en los de la denominación de origen "**Campo de Borja**", deberá cumplir en todo caso los límites indicados en los apartados anteriores para poder optar a la protección de esta denominación.

G.4. La totalidad de la uva procedente de las parcelas cuya producción exceda de los rendimientos máximos establecidos en este apartado deberá ser destinada a la elaboración de vino acogido a otro nivel de protección para el que se permitan rendimientos máximos superiores.

H) REGULACIÓN DE VENDIMIA

H.1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, 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.

H.2. El Consejo Regulador dictará las normas de campaña necesarias, que prorrogarán su vigencia a sucesivas campañas en tanto no sean modificadas por dicho organismo, en las que podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre su ordenación y el transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

I) PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN. RENDIMIENTO MÁXIMO DE TRANSFORMACIÓN

I.1. 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 Consejo Regulador nuevos métodos y tecnologías que influyan positivamente en la calidad final de los vinos.

I.2. No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendientes a forzar la extracción de la materia colorante.

I.3. 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.

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 denominación de origen.

I.4. El rendimiento máximo de mosto o vino expresado en el punto anterior podrá ser modificado, excepcionalmente, con anterioridad a la vendimia, por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los elaboradores inscritos interesados, previas las comprobaciones y asesoramientos oportunos, hasta un máximo de

74 litros por cada 100 kg.

J) TIPOS DE VINOS

J.1. Tipos de vinos protegidos por la denominación de origen: tintos, rosados y blancos.

a) Vinos blancos.

b) Vinos rosados.

c) Vinos tintos.

J.2. Dentro de los tipos de vinos mencionados en el apartado anterior podrán elaborarse los siguientes subtipos, que, además de características establecidas por la normativa general vigente en cada momento, deberán cumplir los requisitos que, en su caso, se indiquen:

a) Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica.

b) Vinos blancos de maceración carbónica.

c) Vinos tintos total o parcialmente fermentados en barrica.

d) Vinos tintos de maceración carbónica.

e) Vinos semisecos, semidulces y dulces.

f) Vinos espumosos.

K) CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

K.1. La elaboración, envejecimiento y embotellado de los vinos amparados por la denominación de origen se efectuará en todo caso en las bodegas inscritas en los Registros de bodegas de la denominación.

K.2. Los locales destinados a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados.

K.3. El inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos en barrica no podrá contabilizarse, en ningún caso, **antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.**

K.4. Para poder utilizar en el etiquetado las indicaciones siguientes, el proceso de crianza y envejecimiento de los vinos tranquilos amparados habrá de realizarse del modo que en cada caso se indica:

a - «Crianza»:

vinos tintos

**con un período de envejecimiento de 24 meses,
de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros;
vinos blancos y rosados**

con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses,

de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

b) «Reserva»:

vinos tintos

**con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses,
de los que habrán permanecido al menos 12 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros,
y en botella el resto de dicho período;**

vinos blancos y rosados

con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses,

**de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima,
y en botella el resto de dicho período.**

c) «Gran Reserva»:

vinos tintos

**con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses,
de los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros,
y en botella el resto de dicho período;**

los vinos blancos y rosados

con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses,

**de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima,
y en botella el resto de dicho período.**

d) «Añejo»:

vinos tintos, blancos o rosados

sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

e) «Roble»:

vinos que han permanecido en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros un periodo superior a 45 días en el caso de los vinos blancos

90 días en el de los tintos.

f) «Noble»:

vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

La vida útil de las barricas se fija en 8 años.

L) CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES DE LOS VINOS AMPARADOS

L.1. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado siguiente, los vinos protegidos deberán cumplir las siguientes características generales:

a) Graduación alcohólica adquirida mínima de

tintos:	11,00% vol.
rosados:	10,00% vol.
blancos:	10,00% vol.

b) Acidez total mínima, expresada en ácido tartárico, será como mínimo

4,50 gramos/litro.

c) La acidez volátil máxima, expresada en ácido acético, será como máximo

0,80 gramos/litro.

L.2. Los vinos elaborados deberán tener un color, limpidez, odor y sabor correctos, teniendo en cuenta el proceso de elaboración en que se encuentren. Tales características estarán definidas en el Manual de Calidad.

M) CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS ESPECIALES

M.1. Los vinos de licor deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Que se realice exclusivamente con las variedades autorizadas, cuyas uvas, en el momento de la vendimia, deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural no inferior a **12,00 % vol.**

b) Que el grado alcohólico volumétrico adquirido no podrá ser inferior al **15,00 % vol.** ni superior al **22,00 % vol.**

c) Si se somete a proceso de envejecimiento, el período tendrá una duración mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán en envase de roble.

M.2. El vino «naturalmente dulce» deberá elaborarse

sin aumento artificial de su graduación

y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación,

con un grado alcohólico natural superior a 15,00 % vol.

y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13,00 % vol.

M.3. Los vinos espumosos tendrán un proceso de elaboración y crianza,

desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías inclusive, en la misma botella en la que se ha efectuado el tiraje, y contendrán, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno.

Su elaboración se realizará a partir de las variedades autorizadas.

Podrán ser blancos y rosados, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en el anexo VI, letra K, punto 5 del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, o norma que lo sustituya.

- **La duración del período de tiraje hasta el degüelle será como mínimo de nueve meses.**

- Sólo se podrá emplear este tipo de vino para el relleno de las botellas en el momento del degüelle.

- **La sobrepresión mínima que debe tener el vino embotellado debe ser de 3,5 bar, a 20° C.**

- Los vinos espumosos deberán tener las siguientes características físico-químicas:

Graduación alcohólica adquirida (mínima): 10,00 % Vol.

Anhidrido sulfuroso total (máximo): 160 mgr/l.

Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,65 gr/l.

M.4. La mención «vendimia tardía» podrá emplearse

para describir los vinos obtenidos de las variedades señaladas en esta norma técnica,

con un grado alcohólico natural superior a 15,00% vol.

Además de cumplir con lo establecido en la legislación comunitaria, deberá reunir las siguientes características físico-químicas:

a) Graduación alcohólica adquirida (mínima) 13,00% Vol.

b) Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,90 gr/l.

N) DOCUMENTACIÓN DE LA TRAZABILIDAD

Los vinos producidos en la Denominación de Origen contarán con un historial documentado, que permita su seguimiento en el espacio y en el tiempo, con el fin de conocer la identidad y localización de los operadores que intervienen a lo largo de todas las etapas de su producción, transformación y comercialización.

Ñ) ENTIDADES DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

La verificación del cumplimiento de lo especificado en la presente norma técnica corresponde a:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja.

Dirección: Subida de San Andrés, 6. 50570 AINZÓN (Zaragoza, España)

- Teléfono: (34) 976 852 122

- Fax: (34) 976 868 806

- Correo electrónico: vinos@campodeborja.com

- www.campodeborja.com

Funciones:

- la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros de la D.O.;

- la certificación de los operadores 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).

O) EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

Los vinos calificados «aptos» se comercializarán para el consumidor en los tipos de envase que apruebe el Consejo Regulador, que no perjudiquen su calidad y prestigio.

Con carácter general los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente.

Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar otro tipo de envases para usos especiales.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

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.

P) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón («Boletín Oficial de Aragón» nº 142, de 13 de diciembre de 2006).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y el procedimiento para su reconocimiento («Boletín Oficial de Aragón» nº 18, de 28 de enero de 2009).

- Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen «**Campo de Borja**».