

ANEXO
PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) “BAJO ARAGÓN”

A. NOMBRE A PROTEGER:

“BAJO ARAGÓN”

B. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS:

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

Los vinos jóvenes, en función de su contenido en 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.

Características físico-químicas:

Los vinos amparados por la IGP “Bajo Aragón” deberán cumplir las características físico-químicas siguientes:

Tipo	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	Grado alcohólico total máximo (% vol.)	Acidez total mínima (ácido tartárico) g/l	Acidez Volátil máxima (ácido acético) g/l	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	
					< 5 g/l azúcares	≥ 5 g/l azúcares
Vino blanco	11,0	15	4,0	0,80	200	250
Vino rosado	11,5	15	4,0	0,80	200	250
Vino tinto	12,0	15	4,0	0,80	150	200

Contenido máximo en azúcares reductores de los vinos:

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

Características organolépticas:

a) Vinos jóvenes:

Vinos blancos	Secos	Fase visual	De color amarillo y limpios.
		Fase olfativa	Francos y limpios.
		Fase gustativa	Ligeramente ácidos y persistentes.
	Fermentados en barrica	Fase visual	De color amarillo y limpios.
		Fase olfativa	Aromas primarios equilibrados con el aroma de la madera.
		Fase gustativa	Equilibrados, postgusto que recuerda madera.
	Semisecos, semidulces, 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 gusto afrutado.
	Semisecos, semidulces, 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 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, 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.

b) 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 notas de tostados, intensos y avainillados.
	Fase gustativa	Redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

- Vino "Viejo":

Vinos blancos y tintos	Fase visual	Color dorado intenso (oro viejo), con posibles matices teja.
	Fase olfativa	Con notas de aromas almendrados.
	Fase gustativa	Paladar rico, cálido y duradero.

C. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS:

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos será de 11% vol. para vinos blancos, 11.5% vol. para rosados y 12% vol. para tintos.

D. ZONA GEOGRÁFICA:

La zona geográfica de la IGP "Bajo Aragón" engloba los siguientes municipios:

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 Codoñera, Cretas, La Cerollera, Cortes de Aragón, Fórnoles, Foz-Calanda, La Fresneda, Fuentespalda, Gargallo, La Ginebrosa, La Hoz de la Vieja, Híjar, Huesa del Común, Josa, Lledó, Mas de la 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, Torrevellilla, Urrea de Gaén, Valdealgorfa, Valderrobres, Valdetormo, Valjunquera, Vinaceite.

Provincia de Zaragoza: Almochel, Almonacid de la Cuba, Azuara, Belchite, Caspe, Codo, Fabara, Fayón, Fuendetodos, Herrera de los Navarros, Jaulín, Lagata, Lécera, Letux, Maella, Mequinenza, 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 13.500 kilos de uva para las variedades tintas, y de 15.000 kilos de uva para las variedades blancas.

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 hl de vino procedente de variedades blancas, y de 99,9 hl 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:

Las variedades de uva autorizadas para la elaboración de vinos amparados por la IGP "Bajo Aragón" serán las siguientes:

- Tintas: cabernet-sauvignon, derecho, garnacha tinta, mazuela, merlot, syrah y tempranillo.

- Blancas: chardonnay, garnacha blanca, macabeo.

G. VÍNCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA:

G.1. 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, Guadalupe 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. 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 en Alcañiz y los 6,7° C en Albalate. Estos datos indican una amplitud térmica anual alta, de más de 18° C, apuntando una continentalización en 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.

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 mediterráneo continental, clima seco estepario y clima submediterráneo continental cálido. En las zonas más al Sur de la provincia de Teruel puede observarse una transición al clima submediterráneo continental frío por la mayor altura en estas zonas y al submediterráneo húmedo por la mayor influencia de los vientos húmedos procedentes del Mediterráneo.

G.2. 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 del libro "Vinos de Aragón" cita que "se sabe que en la Edad Media, el pueblo turoloense 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 las operaciones. La actividad de este pueblo cercano al Maestrazgo y a poca distancia de los puertos 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 (...) 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 aproximan 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.

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 también 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 detalle 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 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 al comercialización de los vinos de la zona, transformándose en una sociedad comarcal que agrupaba 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, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Aragón (BOA número 47 del 20 de abril de 1999), 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 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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 tienen 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.

G.3. 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 bodega debido a su volumen, cuerpo y estructura [...]. Los vinos de Derechero son singulares y con características propias que los hacen irrepetibles».

H. OTROS REQUISITOS APLICABLES:

▪ Marco legal

ORDEN de 31 de marzo de 1997 del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece la comarca vitícola "Bajo Aragón" acogida a la calificación de Vino de la Tierra y se reconoce con carácter provisional la Comisión Interprofesional. (BOA nº 63 de 3/6/96)

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 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).

▪ Requisitos adicionales

Embotellado y Etiquetado

Las bodegas que hayan obtenido el certificado de conformidad de la entidad de control utilizarán en las etiquetas de los envases la mención IGP «Bajo Aragón», donde aparecerá, si

así lo determina el órgano de gestión para facilitar el seguimiento de la comercialización, la numeración autorizada facilitada para cada uno de ellos por dicho órgano.

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.

Para la IGP “Bajo Aragón”, el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1.a) del Reglamento (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 IGP “Bajo Aragón” son, para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, “Añejo”, “Noble” y “Viejo”.

I. ESTRUCTURA DE CONTROL:

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

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 objetivo 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, si así lo determina para facilitar el seguimiento de la comercialización, 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 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 información relativa a los organismos de control encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del presente pliego de condiciones se encuentra actualizada en la web correspondiente al Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agroalimentarios del Gobierno de Aragón:

<https://aplicaciones.aragon.es/sicrw/imprimirAction.do?opcion=imprimirCertificadorasVB>

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.