

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
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**Vino blanco**

<i>Breve descripción textual</i>	
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.	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10,5
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):	180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l 240 mg/l si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino rosado

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Fase visual: color rosa fresa a frambuesa, brillante y vivo, con irisaciones violáceas. Fase olfativa: aromas intensos, muy floral y frutal con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos, pétalos de rosa. Fase gustativa: fresco, afrutado y con ligera acidez, sabroso, potente.</p>	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
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):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l 240 mg/l si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>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.</p>	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12,5
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):	150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l 180 mg/l si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino «Calatayud Superior»

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual: color de rojo cereza picota a rojo rubí, de capa alta, aspecto limpio y brillante. Fase olfativa: aroma profundo, con notas frutales y balsámicos, mineral, tostados y especias. Fase gustativa: complejo, afrutado con toques balsámicos y postgusto muy largo.	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	14
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):	150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l 180 mg/l si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino de licor

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual (blancos o tintos): colores amarillos y rojos violáceos, limpios. Fase olfativa: aromas limpios, francos, intensos con tonos florales, fruta al licor y amielados. Fase gustativa: sabroso, frutal con cierto dulzor, potente en boca y buena acidez.	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
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 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l 200 mg/l si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino espumoso de calidad

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual: blancos o rosados con tonos pálidos brillantes. Burbuja de carbónico pequeña y persistente. Fase olfativa: aromas intensos, limpios y con suaves tonos de ligera reducción de botella. Fase gustativa: frescos y equilibrados, con ligera acidez y agradable paso por boca. Limpio en fase retronasal.	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso(en miligramos por litro):	160

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino de aguja

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillo y rosáceos con matices verdosos y violáceos. Fase olfativa: aromas limpios francos, frutales y florales. Fase gustativa: frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto de carbónico.	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	7
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):	180 mg/l para vinos blancos y rosados; 150 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es < 5 g/l 240 mg/l para vinos blancos y rosados; 180 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino de uvas sobremaduradas

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Vino «Vendimia tardía»:</p> <p>Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores que van de los amarillos dorados, rojos anaranjados a los morados oscuros con tonos rubís. 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>Vino «Naturalmente dulce»:</p> <p>Fase visual (blancos, rosados 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>	
<i>Características analíticas generales (*)</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	13
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):	<p>Vino «Vendimia tardía»:</p> <p>180 mg/l para vinos blancos y rosados; 140 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es < 5 g/l</p> <p>Vinos «Vendimia tardía» y «Naturalmente dulce»:</p> <p>240 mg/l para vinos blancos y rosados; 180 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l</p>

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas esenciales**

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

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

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

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
7.000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
49 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
8.000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
56 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona geográfica de la DOP Calatayud está constituida por los siguientes términos municipales ubicados en la Comunidad Autónoma de Aragón, provincia de Zaragoza: 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, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monverde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olivés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra.

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

VINO

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.

El clima continental extremo, con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, sumado a las características de los suelos existentes en la zona geográfica otorgan unas señas de identidad a estos vinos siendo vinos con una gran riqueza aromática, concentrados y con rasgos de mineralidad.

En época estival, los viñedos al estar situados en altura, resisten los fuertes calores diurnos y recuperan su lozanía en horas nocturnas para poder sintetizar azúcares en sus hojas a la mañana siguiente, obteniéndose vinos de mayor complejidad y graduación alcohólica al no paralizar la vida su metabolismo.

Las grandes diferencias de temperaturas entre la noche y el día durante la época de maduración generan los precursores de los aromas en la uva. Estas maduraciones lentas actúan de forma activa en el desarrollo de compuestos fenólicos aportando color y estructura a los vinos y proporcionándoles una larga vida.

Todos estos factores favorecen la obtención de vinos complejos, bien estructurados y elegantes.

VINO DE LICOR

Las características edafoclimáticas de la zona geográfica son ideales para elaborar este tipo de vinos tradicionales en la zona, permitiendo obtener una uva con alto contenido en azúcares de la que se obtienen vinos con aromas intensos con tonos florales y amielados. Todas estas cualidades vienen aportadas por unas uvas muy maduras procedentes de viñedos situados en terrenos con altitud y con bajas producciones por cepa.

VINO DE ESPUMOSO DE CALIDAD

De los viñedos orientados al norte y cultivados en suelos fértiles, calizos y arcillosos se obtienen producciones de uva con mayores rendimientos y, en consecuencia, de menor graduación que unido al adelanto de su vendimia y por consiguiente menor contenido en azúcares, se obtienen vinos espumosos de calidad, elaborados siguiendo el método tradicional, con aromas intensos y sabores frescos y equilibrados.

VINO DE AGUJA

Las condiciones climáticas de la zona con temperaturas suaves en época de vendimia unido a la altitud en la que se encuentra el viñedo de la zona geográfica, permiten obtener una uva fresca con menor contenido en azúcar y una buena acidez, resultando unos vinos jóvenes frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto carbónico.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Este tipo de vino requiere para su elaboración un retraso en la época de vendimia, alargando el periodo de maduración y su exposición al sol, para obtener uvas con mayor contenido en azúcares. Asimismo, su cultivo en suelos arcillosos situados en las zonas más bajas de la DOP Calatayud permite obtener unos vinos con matices de fruta madura, sedosos, grasos y untuosos, con sensación de calidez.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<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>	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<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>	

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Lengua de la solicitud:	español
Base jurídica para la transmisión:	Artículo 17.2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 y artículo 10.1 d) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
Tipo de modificación:	Normal (artículos 14 y 17 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión)

Reasons for amendment

Título:	
Reasons	

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Consejo Regulador de la DOP «Calatayud»
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el casode las personas jurídicas):	Corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, integrada por 700 viticultores y 13 bodegas.
Nacionalidad:	España
Dirección	8, Carretera de Valencia 50300 CALATAYUD (Zaragoza) España
Teléfono.:	+34 976 884 260
Fax:	
Correo(s) electrónico(s):	administracion@docalatayud.com

b. Datos del intermediario

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	+34 91 3475397
Fax:	+34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgccala@mapa.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente	DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Dirección	7, Plaza San Pedro Nolasco, 2ª planta 50071 Zaragoza España
Teléfono.:	+34 976 714 637
Fax:	+34 976 714 677
Correo(s) electrónico(s):	dgcalidad@aragon.es

e. Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Calatayud»
Dirección	8, Ctra. de Valencia 50300 Calatayud España
Teléfono.:	+34 976 88 42 60
Fax:	
Correo(s) electrónico(s):	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

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	DOP CALATAYUD_Pliego de condiciones.pdf

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	
Referencia jurídica:	

Nombre del expediente	
Referencia jurídica:	

c. Otro(s) documento(s):

Nombre del expediente	
Descripción:	

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protegida-calatayud
---------	---