

PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) «CAMPO DE BORJA»

1) NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

«Campo de Borja»

2) DESCRIPCIÓN DEL VINO

a) Características analíticas del producto.

a.1. Vinos blancos, rosados y tintos

a.1.1. Grado alcohólico adquirido mínimo:

- blancos y rosados: 10 % vol.
- tintos: 11 % vol.
- vinos naturalmente dulces: 13 % vol.
- vendimia tardía: 13 % vol.

a.1.2. Acidez mínima (ác. tartárico): 60 meq/l ó 4,5 g/l.

a.1.3. Acidez volátil máxima (ác. acético):

- blancos, rosados y tintos: 13,33 meq/l ó 0,8 g/l.
- vinos naturalmente dulces: 20 meq/l ó 1,20 g/l.
- vendimia tardía: 15 meq/l ó 0,9 g/l.

a.1.4. Anhídrido sulfuroso máximo:

Cuando la concentración en azúcares sea inferior a 5 g/l:

- blancos y rosados: 200 mg/l.
- tintos: 150 mg/l.

Cuando la concentración en azúcares sea mayor o igual a 5 g/l:

- blancos y rosados: 250 mg/l.
- tintos: 200 mg/l.

a.1.5. Grado alcohólico total:

- blancos, rosados y tintos: podrá superar los 15% vol. en vinos producidos sin enriquecimiento.
- naturalmente dulces: mayor de 15 % vol.
- vendimia tardía: mayor de 15 % vol.

a.1.6. Contenido máximo en azúcares reductores:

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

a.2. Vino de licor

a.2.1. Grado alcohólico adquirido: mayor o igual a 15 % vol y menor o igual a 22 % vol.

a.2.2. Acidez mínima (ác. tartárico): 60 meq/l ó 4,5 g/l.

a.2.3. Acidez volátil máxima (ác. acético): 15 meq/l ó 0,9 g/l.

a.2.4. Anhídrido sulfuroso máximo:

Cuando la concentración en azúcares sea inferior a 5 g/l: 150 mg/l.

Cuando el contenido en azúcares sea mayor o igual a 5 g/l: 200 mg/l.

a.2.5. Grado alcohólico total mayor o igual a 17,5 % vol.

a.3. Vino espumoso de calidad

a.3.1. Grado alcohólico adquirido mínimo: 10 % vol.

a.3.2. Acidez mínima (ác. tartárico): 60 meq/l ó 4,5 g/l.

a.3.3. Acidez volátil máxima (ác. acético): 10,83 meq/l ó 0,65 g/l.

a.3.4. Anhídrido sulfuroso máximo: 160 mg/l.

a.3.5. CO₂ mínimo total de 3,5 bar, o en caso de botellas de menos de 25 cl, 3 bar.

b) Características organolépticas.

Las características organolépticas de los vinos «Campo de Borja» se describen a continuación según el tipo de vino:

b.1. Vinos blanco, rosado y tinto:

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.

Vino tinto:

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

Fase olfativa: frutal, maduro, floral.

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

Vino tinto «Maceración carbónica»:

Fase visual: rojo (rubí).

Fase olfativa: intenso, amílico.

Fase gustativa: volumen, tanino suave.

Vinos semiseco, semidulce, dulce:

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

Vino con envejecimiento («Crianza», «Reserva», «Gran reserva», «Roble», «Noble», «Añejo»):

Fase visual: de acuerdo a su vino base (según sean blancos, rosados o tintos), presentarán colores más intensos, con buena capa.

Fase olfativa: aromas de intensos a muy intensos, más complejos, con matices de especias y notas balsámicas, propias de su tiempo de permanencia en contacto con madera.

Fase gustativa: intensa, tánica y más glicérica que en sus vinos base, con postgusto largo, propio de su nivel de envejecimiento.

Vino «Naturalmente dulce»:

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

Vino «Vendimia tardía»:

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

b.2. Vino de licor:

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

b.3. Vino espumoso de calidad:

Fase visual: límpido, cristalino, amarillo o rosa (según sean blancos o rosados).

Fase olfativa: frutal y/o floral.

Fase gustativa: ácido, equilibrado, fresco.

3) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

a) Prácticas 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.

b) Prácticas enológicas específicas.

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 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

c) Elaboración de los diferentes tipos de vino.

Vino de licor: se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas, cuyas uvas, en el momento de la vendimia, deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural no inferior a 12 % vol. Si se somete a proceso de envejecimiento, el periodo tendrá una duración

mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán en envase de roble.

Vino espumoso de calidad: tendrá 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, contendrá, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno. Su elaboración se realizará a partir de las variedades autorizadas. Podrá ser blanco o rosado, y deberá cumplir los siguientes requisitos:

- El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en la normativa vigente.
- 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.

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 % vol.

Vino «Vendimia tardía»: deberán presentar un grado alcohólico natural superior a 15% vol.

Vino «Roble»:

- Blanco: período mínimo de crianza superior a 45 días en barricas de roble de 600 l de capacidad máxima.
- Tinto: período mínimo de crianza superior a 90 días en barricas de roble de 600 l de capacidad máxima.

d) Restricciones.

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.

4) DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

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, Bulbuenta, 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.

5) RENDIMIENTO MÁXIMO

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kilogramos de uva, para las variedades tintas, y de 10.000 kilogramos para las variedades blancas.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 59,2 hectolitros, para vinos de variedades tintas y 74 hectolitros para vinos de variedades blancas.

6) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP «Campo de Borja» se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

a) Tintas: Garnacha Tinta, Mazuela, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha Tintorera, Caladoc y Marselan.

b) Blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier.

7) VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Área geográfica.

FACTORES HUMANOS

La historia de los vinos de la DOP «Campo de Borja» está ligada indiscutiblemente a la historia de una Comarca con gran tradición vitivinícola desde antaño.

La primera referencia relativa a la vid, que consta en la documentación estudiada en los archivos del Monasterio de Veruela, son las donaciones de las viñas de Magallón en 1203, bajo el abadiato de Raimundo Guillén, quinto Abad de Veruela, lo que nos hace suponer que existían viñedos desde tiempos mucho más lejanos.

En el curso del siglo XIV, los abades de Veruela agruparon sus propiedades y el 2 de julio de 1453 añadieron la compra de la Villa de Ainzón, con todos sus límites, pastos, aguas y viñas. Ainzón, según consta en el archivo, interesó al abad Gabriel Serra sobre todo para desarrollar el viñedo. Así, conocemos que Veruela poseía señoríos en: Alcalá, Litago, Vera de Moncayo, Bulbunte, Ainzón, Pozuelo, la granja del Río en Borja; y numerosos bienes en: Agón, Añón, Trasmoz, Magallón, Borja, Albeta, Tarazona, Fuendejalón, Pozuelo, ...

Hasta 1835 los monjes de Veruela mantuvieron contacto con los municipios de los alrededores, rigiendo las Parroquias que tenían en señorío, desarrollando la agricultura y la ganadería. Al abad Fray Martín de Vera (1676-1680) se debe toda la renovación de las viñas de Ainzón.

Por lo tanto, la influencia que tuvo el Monasterio de Veruela en el desarrollo de la vid fue muy importante, conservando, desarrollando y potenciando la viticultura que llega hasta nuestros días.

La tradición histórica de las bodegas es igualmente larga, destacando desde las bodegas del propio Monasterio a las innumerables bodegas particulares existentes en todos los municipios de la zona, situadas bien en montes o cabezos cercanos al pueblo o incluso bajo las propias casas, tradición que sigue conservándose hasta hoy. En dichas bodegas particulares era tradición elaborar varios tipos de vinos, entre los que destacaban sin lugar a duda los vinos tintos, pero también se elaboraban vinos blancos, rosados, vinos de licor e incluso vinos espumosos de calidad.

Circunstancias posteriores, con dificultades económicas para comercializar el vino de la zona de forma particular, dieron paso en los años 50 al cooperativismo, formándose seis cooperativas elaboradoras de vino que agrupan hoy a la mayor parte de la producción de la Denominación de Origen.

La historia sigue su curso y es en 1978 cuando se reglamenta la DOP «Campo de Borja», con el objeto de conseguir para esta zona un reconocimiento al esfuerzo de sus viticultores y a la calidad de sus vinos, concediéndose definitivamente en 1.980 la Denominación de Origen para los vinos del «Campo de Borja», aprobándose los estatutos que la reglamentan.

FACTORES NATURALES

El «Campo de Borja» está situado al noroeste de la provincia de Zaragoza, a 60 km de la capital, siendo una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. Comprende el Somontano del Moncayo y se extiende a lo largo del Valle del río Huecha

y los llamados Llanos de Plasencia.

- **Edafología**

El relieve corresponde a una sucesión de altiplanicies de altitud comprendida entre los 350 y 700 m, de topografía suave con ondulaciones de muy amplia curvatura. La parte occidental se muestra más accidentada por la presencia de los contrafuertes del macizo del Moncayo, monte que influye notablemente en el clima de la zona, dando carácter a sus vinos.

Una de las características que más están influyendo en el conocimiento de la zona y que contribuye al buen cultivo del viñedo es el estudio de sus suelos. Los suelos que predominan en la DOP son suelos pardo-calizos y suelos de terraza, con pedregosidad media, buen drenaje, niveles medios de materia orgánica y ricos en nutrientes. También existen suelos arcillo-ferrosos en las laderas más próximas al Moncayo, donde la pedregosidad es mayor. Constituyen suelos muy indicados para el cultivo del viñedo con producciones de calidad.

Respecto a la zonificación, sus características son las siguientes:

1. En la zona baja, con altitudes entre 350 y 450 metros nos encontramos suelos pardo-calizos y “Garnachas” tanto en formación tradicional en vaso, como en espaldera; siendo la variedad más cultivada en la zona. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Agón, Bisimbre, Fréscano, Mallén, Magallón y Pozuelo de Aragón.

2. La zona media se caracteriza por tener la mayor concentración y densidad de viñedo. Comprende los viñedos situados entre los 450 y 550 metros de altitud. Se encuentran los suelos de las terrazas del río “La Huecha”, afluente del Ebro y todos los suelos cascajosos y arcillo-ferrosos. Allí se encuentran los viñedos de Alberite, Albeta, Bureta, Maleján, Ainzón, Borja, Fuendejalón, en un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol. Sus vinos son muy complejos, intensos, estructurados y carnosos.

3. La zona alta de la DOP, cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponde a las estribaciones del Moncayo. Son viñedos situados en zonas altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuena, Bulbunte, Ambel, El Buste y Vera de Moncayo.

- **Climatología**

La zona del «Campo de Borja» es una comarca de clima muy continental, con influencia invernal atlántica cuya característica más destacable es el viento del Noroeste “cierzo”, que es frío y seco, y con influencia estival mediterránea. Estas particulares características climáticas confieren unas peculiaridades únicas y diferenciadoras de otras zonas productoras de vino. Los contrastes térmicos diarios y estacionales son muy acusados, con temperaturas extremas. La precipitación es escasa, situándose en un promedio de 350 mm en zonas bajas, hasta 450 mm en zonas más elevadas.

- **Viticultura**

El patrimonio vitícola de la DOP «Campo de Borja» es muy rico en cuanto a “Garnachas”; los viñedos más antiguos de esta variedad de la DOP datan de 1890 y actualmente, de las más de 3.000 hectáreas de Garnacha, más de 1.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años.

Las particulares características que proporciona la edad de estos viñedos, los distintos terroir en los que se cultivan, así como el gradiente de altitud en el que se encuentran comprendidos, entre los 300 metros en la Ribera del Ebro y los 900 metros de altitud en el Somontano del Moncayo, proporcionan un abanico muy diverso que permite la selección de

uvas para muy distintos estilos de vinos. Los viñedos más jóvenes y productivos, de maduración más temprana, se seleccionan para la elaboración de vinos jóvenes blancos, rosados y tintos con gran carácter frutal y floral, así como para elaboración de espumosos de calidad. Los viñedos de más edad y menos productivos se seleccionan igualmente para la elaboración de vinos tintos más complejos, que se destinan a vinos con envejecimiento, así como a vinos de licor.

La diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del patrimonio vitícola de las “Garnachas” de nuestra tierra y permite que denominemos al Campo de Borja como “El Imperio de la Garnacha”.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Los vinos de la DOP «Campo de Borja» se caracterizan por una gran expresividad que otorga la variedad Garnacha, elaborada bien como monovarietal o bien en mezcla con el resto de variedades. Esta variedad autóctona de Aragón, mayoritaria en «Campo de Borja» y aclimatada durante siglos en la zona, cuyas producciones son bajas, aporta a los vinos gran intensidad de aromas y sabores afrutados, al igual que una mayor concentración glicérica que proporciona una agradable sensación final de dulzor en boca.

Los vinos se caracterizan por estar bien cubiertos en cuanto al color. En nariz predominan sensaciones frutales y florales, con intensidad alta o media alta. En boca son vinos amables, carnosos, voluminosos, bien estructurados, con taninos suaves, maduros y sedosos. Finalmente son vinos con un postgusto largo y con una sensación muy agradable y untuosa en boca.

Debido a la altitud a la que están situadas las viñas, en la zona baja se obtienen vinos cálidos, potentes y muy aromáticos, en la zona media vinos muy complejos, intensos, estructurados y carnosos y en la zona alta vinos finos, sutiles y elegantes.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto.

VINO

La climatología descrita anteriormente, la presencia del cierzo y las variaciones tan bruscas de temperatura, afectan muy directamente a las características organolépticas de los vinos de esta zona. El cierzo produce una evapotranspiración muy intensa que limita la humedad del suelo, provocando estrés hídrico permanente, lo que resta vigor a las viñas. Como consecuencia de la limitación de aporte de agua al suelo y de la dura climatología, la maduración fenólica es muy lenta, lo que potencia la presencia de aromas y tonalidades de intenso color en los 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.

8) REQUISITOS APLICABLES

a) Normativa específica de la DOP y Registros.

De acuerdo con lo establecido en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, la normativa específica de la DOP «Campo de Borja» la integran el presente pliego de condiciones, el reglamento de funcionamiento y los estatutos.

Los Registros de la DOP «Campo de Borja» son los siguientes:

- a) Registro vitícola.
- b) Registro de bodegas (secciones de elaboración, envejecimiento, almacenamiento, embotellado).
- c) Registro de etiquetas.

b) Requisitos adicionales.

i) Prácticas de cultivo.

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.

Los límites de producción establecidos en el Punto 5, 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 punto nº 5, Rendimiento Máximo. Esta modificación sólo tendrá lugar en los años en los que la pluviometría supere en un 10% la media acumulada en la zona en el periodo comprendido entre los meses de noviembre a junio en los últimos 15 años.

ii) Locales para crianza y envejecimiento.

Deberán estar exentos de trepidaciones, mantener temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuados.

iii) Envasado.

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.

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.

iv) Etiquetado.

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) nº 1308/2013 del Parlamento y del Consejo: «Denominación de Origen».
- Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112, letra b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento 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».

Se podrá utilizar la mención complementaria «Garnachas Históricas» para los vinos monovarietales elaborados con uva de la variedad garnacha tinta procedente de viñedos con 35 años o más de antigüedad.

9) COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

a) Organismo de control.

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Campo de Borja»
Dirección: C/ Subida de San Andrés nº 6, 50570 AINZÓN (Zaragoza, España)
Teléfono: (34) 976 852 122
Fax: (34) 976 868 806
Correo electrónico: vinos@docampodeborja.com
www.docampodeborja.com

b) Tareas.

i) Alcance de los controles.

El Consejo Regulador de la DOP «Campo de Borja», tiene identificada en su estructura un Organismo de Control, que actúa como entidad de certificación de producto, acreditada en el cumplimiento de la norma específica de referencia (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya) y verifica, mediante controles a viticultores y a bodegas, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la DOP «Campo de Borja».

Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como apto por los operadores, para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.

ii) Metodología de control.

La comprobación se realiza mediante:

- Control anual de viticultores.
- Auditorías anuales a las bodegas.
- Toma de muestras de producto para realización de ensayos.

La toma de muestras se realiza durante las auditorías, a las bodegas que embotellan vino DOP «Campo de Borja». Se realiza por muestreo, aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción, disponibles en el momento de la auditoría.