

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) «AYLÉS»

1. Solicitante e interés legítimo.

Abrera, SA

Carretera A-1101, km 24. 50152 Mezalocha (Zaragoza, España)

El operador Abrerá, SA solicitó la inscripción en el Registro de indicaciones geográficas de la Unión como único productor en la zona geográfica. No existen otros operadores en la DOP «Aylés».

2. Calificación de las modificaciones.

Las modificaciones descritas en este documento, de conformidad con el artículo 24.4 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, se consideran modificaciones normales, debido a que no incluyen un cambio del nombre o del uso del nombre de la denominación de origen protegida; no suponen un cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica y tampoco implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

3. Descripción y motivos de la modificación.

3.1. Modificaciones en la descripción del vino: características analíticas y organolépticas.

La presente modificación afecta al apartado 2 del pliego de condiciones y apartado 4 del documento único.

DESCRIPCIÓN:

Se añade una breve introducción al apartado 2 del pliego de condiciones, citando que los vinos amparados por la DOP «Aylés» corresponden a la categoría vitivinícola 1. Vino; y además se concreta que pueden ser blancos, rosados y tintos. Por tanto, se incorpora la elaboración de vinos blancos.

En consecuencia, se incorpora la descripción de las características analíticas y organolépticas para los vinos blancos.

También, se incrementa el contenido máximo total de dióxido de azufre.

En cuanto a las características organolépticas de los vinos, se efectúa una nueva redacción de las mismas, atendiendo a la experiencia y trabajo desarrollado por el panel de cata del organismo de control.

JUSTIFICACIÓN:

El pliego de condiciones redactado inicialmente no contempló la elaboración de vinos blancos, dado que en ese momento en la zona geográfica no existían variedades de uva blanca, sin embargo, y conforme detalla el estudio de suelos de la zona efectuado por la Universidad Politécnica de Madrid, la combinación de suelos bien drenados, con notable influencia calcárea y un clima caracterizado por alta insolación y moderada disponibilidad hídrica, convierte a la finca Aylés en un entorno idóneo para el cultivo de

variedades de uva blanca, lo cual permitirá elaborar vinos blancos de calidad amparados por la DOP, en concreto con la variedad Chardonnay.

Respecto al contenido máximo de anhídrido sulfuroso cabe su modificación viene determinada por la situación climática actual. En años con condiciones climáticas excepcionales, como elevada humedad o presencia de botritis, la calidad sanitaria de la uva puede verse comprometida. Para garantizar la estabilidad microbiológica y la calidad sensorial del vino, se propone incrementar de forma controlada el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso. Éste es esencial para preservar la calidad sanitaria de la uva y para proteger el vino frente a oxidaciones, alteraciones microbianas y pérdidas de color y aroma, especialmente en vinos con mayor contenido de azúcar o destinados a largos envejecimientos.

En cuanto a las características organolépticas, se han sustituido algunos términos y referencias por expresiones más apropiadas a las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa) y se han eliminado adjetivos innecesarios, con el objeto de que el análisis organoléptico de los vinos se efectúe en base a descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

3.2. Supresión de la limitación de cepas y yemas por hectárea.

La presente modificación afecta al apartado 3.a (Prácticas de cultivo) del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina la limitación máxima de cepas por hectárea y de yemas por hectárea.

JUSTIFICACIÓN:

La determinación del número máximo de cepas y yemas por hectárea se considera innecesaria por tratarse de parámetros relacionados con la producción máxima de uva por hectárea, así, el control del rendimiento determina indirectamente el número de cepas y yemas.

3.3. Modificaciones en las prácticas enológicas específicas.

La presente modificación afecta al apartado 3.b (Prácticas enológicas específicas) del pliego de condiciones y al apartado 5.a (Prácticas enológicas esenciales) del documento único.

DESCRIPCIÓN:

Se efectúa una mejora en la redacción de apartado referido a las prácticas enológicas con el fin de reordenar su contenido. Además, se elimina la franja horaria establecida para la vendimia; se delimita el grado alcohólico volumétrico natural mínimo para el vino blanco y se reduce su valor en el vino rosado; se suprime las limitaciones de horas y días para las maceraciones pre-fermentativas y de temperaturas de fermentación, así como la restricción en la capacidad nominal de las barricas.

JUSTIFICACIÓN:

La vendimia se efectúa cuando la temperatura es baja sin necesidad de detallar expresamente la franja horaria para ello.

Los cambios del grado alcohólico volumétrico natural mínimo se fundamentan en la evolución del mercado y las preferencias de los consumidores hacia vinos más frescos y ligeros, así como en la necesidad de adaptarse a las nuevas condiciones climáticas y de maduración de la uva.

Respecto a las limitaciones de tiempo y temperatura de fermentación, decir que, algunas variedades de uva producen de manera natural vinos con un altísimo potencial de color y, sin embargo, otras variedades dan lugar a vinos más suaves con una intensidad de color media, por lo que, vista la demanda de los mercados en la última década de vinos con más fruta, justifica la aplicación de tratamientos suaves y delicados de la uva en la obtención del mosto, evitando la extracción excesiva de aromas y color.

La utilización de otros tamaños de barricas para el envejecimiento, permitirá producir vinos más sutiles, complejos y atractivos.

3.4. Demarcación de la zona geográfica a nivel de polígono y parcela.

La presente modificación afecta al apartado 4 (Zona geográfica delimitada) y 8 (Requisitos adicionales) del pliego de condiciones y al apartado 6 (Zona geográfica) y 9 (Condiciones complementarias esenciales) del documento único.

DESCRIPCIÓN:

La zona geográfica de la DOP se delimita a nivel de polígono del término municipal y las correspondientes parcelas, suprimiéndose la referencia a los recintos.

JUSTIFICACIÓN:

El pliego de condiciones vigente delimita la zona geográfica por polígonos, parcelas y recintos, estos últimos según las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

La numeración de dichos recintos en el SIGPAC va variando, no es estable, por tanto, estos cambios de identificación de los recintos pueden llegar a provocar confusión de la zona geográfica amparada. Para evitar imprecisiones, se establece la delimitación de la zona geográfica a nivel de polígonos y parcelas.

Consecuencia de lo anterior, las instalaciones de la bodega quedan ubicadas en la zona geográfica delimitada, por tanto, no es necesario contemplar la excepción para la vinificación en una zona situada en las inmediaciones. Se suprime la excepción contenida en las condiciones complementarias.

3.5. Incorporación de nuevas variedades.

La presente modificación afecta al apartado 6 del pliego de condiciones y al apartado 7 del documento único.

DESCRIPCIÓN:

Se incorpora las variedades Syrah (tinta) y Chardonnay (blanca).

Se elimina la distinción entre variedades principales y secundarias, por considerarla innecesaria.

JUSTIFICACIÓN:

El *Estudio de suelos y ordenación del cultivo de la vid en la finca "Señorío de Ayles"* (Gómez-Miguel & Sotés Ruíz, 2006) y otros estudios técnicos fundamentan y respaldan

la producción de vinos de alta calidad, con estructura, intensidad aromática y capacidad de envejecimiento, elaborados con uva Syrah cultivada en la finca Aylés. Asimismo, concluyen que la combinación de suelos bien drenados, con notable influencia calcárea y un clima continental y moderada disponibilidad hídrica, convierte a la finca Aylés en un entorno idóneo para el cultivo de la variedad Chardonnay; y en los vinos blancos elaborados destaca el equilibrio ácido-aromático y una marcada identidad mineral.

Por tanto, los vinos elaborados con dichas variedades mantienen el perfil sensorial característico de la DOP «Aylés».

3.6. Modificaciones en otros requisitos aplicables.

La presente modificación afecta al apartado 8 del pliego de condiciones y al apartado 9 del documento único.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina la información referida al marco legal que consta en el apartado 8.a. del pliego de condiciones porque no es necesaria su mención.

Se incorpora en el etiquetado de los vinos el uso de dos nuevas menciones facultativas: «Viñas viejas», «Vendimia seleccionada» o «Selección».

Se traslada también al documento único la información relativa al etiquetado referida al uso de término tradicionales y menciones facultativas.

JUSTIFICACIÓN:

Al objeto de valorizar aquellos vinos procedentes de viñedos con características particulares, se incorpora el uso de las menciones facultativas «Viñas viejas», para los vinos elaborados a partir de uvas procedentes de viñedos con una edad superior a 20 años, y «Vendimia seleccionada» o «Selección», para los vinos elaborados a partir uvas procedentes de parcelas seleccionadas previamente a su cosecha y cuyo rendimiento de producción es inferior a los 7.000 kilos por hectárea.

3.7. Supresión del apartado referido a la comprobación del pliego de condiciones.

La presente modificación afecta al apartado 9 del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Conforme a la legislación actual no es necesario que conste en el pliego de condiciones la información sobre el nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas. Por tanto, se elimina el apartado referido a ello.