



I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

CORRECCIÓN de errores de la Orden AGM/1771/2021, de 14 de diciembre, por la que se aprueba la modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Calatayud”.

Advertidos errores en la Orden AGM/1771/2021, de 14 de diciembre, arriba indicada, publicada en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 262, de 28 de diciembre de 2021, y de conformidad con el artículo 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se procede a su corrección en los siguientes términos:

En la página 53491, anexo I. Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Calatayud”, apartado 2), letra a), subapartado a.4, punto 4, donde dice:

“a.4.4. Anhídrido sulfuroso máximo:

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

blancos: 180 mg/l.

tintos: 150 mg/l.

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

blancos: 240 mg/l.

tintos: 180 mg/l”.

Debe decir:

“a.4.4. Anhídrido sulfuroso máximo:

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

blancos y rosados: 180 mg/l.

tintos: 150 mg/l.

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

blancos y rosados: 240 mg/l.

tintos: 180 mg/l”.

En la página 53508, anexo II. Documento único de la denominación de origen protegida “Calatayud”, apartado 3), Vino de aguja, Características analíticas generales, donde dice:

“Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

180 mg/l para vinos blancos y 150 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es < 5 g/l.

240 mg/l para vinos blancos y 180 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l”.

Debe decir:

“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”.

En la página 53509, anexo II. Documento único de la denominación de origen protegida “Calatayud”, apartado 3), Vino de uvas sobremaduras, Breve descripción textual, donde dice:

“Vino “Naturalmente dulce”:

Fase visual (blancos 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.

Vino “Vendimia tardía”:



Fase visual: colores que van de los amarillos dorados para los blancos a los morados oscuros con tonos rubís para los tintos.

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.

Anhídrido sulfuroso máximo: Blancos: 240 mg/l; Tintos: 180 mg/l”.

Debe decir:

“Vino “Vendimia tardía”:

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.

Vino “Naturalmente dulce”:

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”.

En la misma página 53509, deberá añadirse en Vino de uvas sobremaduras, Características analíticas generales, lo siguiente:

“Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

Vino “Vendimia tardía”:

180 mg/l para vinos blancos y rosados; 140 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es < 5 g/l.

Vinos “Vendimia tardía” y “Naturalmente dulce”:

240 mg/l para vinos blancos y rosados; 180 mg/l para vinos tintos, si el contenido en azúcares es ≥ 5 g/l”.