



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 26 de septiembre de 2011, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se adopta una decisión favorable al reconocimiento del vino de pago «Aylés» y se aprueba su normativa específica.

El Estatuto de Autonomía de Aragón atribuye a la Comunidad Autónoma en su artículo 71.18ª, la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras menciones de calidad. Por su parte, el Decreto 102/2010, de 7 de junio, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Agricultura y Alimentación asigna a éste la competencia en materia de fomento de la calidad y la promoción de los productos agroalimentarios, correspondiendo en la actualidad la competencia al Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente conforme al Decreto de 22 de julio de 2011, de la Presidencia del Gobierno de Aragón, por el que se asignan las competencias a los Departamentos de la Administración de la Comunidad Autónoma y se les adscriben sus organismos públicos.

Con fecha 9 de mayo de 2007, Abrera, S. A. solicitó el reconocimiento de «Aylés» como vino de pago.

Al amparo del Decreto 136/2009, de 21 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los «Vinos de pago» de Aragón, que prevé en su disposición transitoria única que los vinos de pago cuyo reconocimiento se hubiera ya solicitado con anterioridad a su entrada en vigor, podrán ser objeto de un reconocimiento provisional siempre que reúnan, a la entrada en vigor del decreto, todas y cada una de las condiciones y requisitos establecidos en el capítulo I del reglamento aprobado, se dictó la Orden de 25 de julio de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se reconoce, con carácter provisional, el vino de pago «Aylés».

Asimismo, el apartado 2 de la citada disposición establece que el reconocimiento definitivo se producirá, en todo caso, tras la tramitación, con resultado favorable al solicitante, del procedimiento regulado en el capítulo II del reglamento que aprueba el citado decreto.

Una vez examinada la solicitud presentada y realizadas las comprobaciones pertinentes, la Dirección General de Fomento Agroalimentario del Departamento de Agricultura y Alimentación, dictó el anuncio por el que se sometió a información pública la solicitud de reconocimiento del vino de pago «Aylés» dándose también publicidad a la norma técnica, produciéndose su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón» de 9 de septiembre de 2010 y en el «Boletín Oficial del Estado» n.º 242 de 6 de octubre de 2010 estableciendo, de conformidad con lo previsto en el artículo 14 del reglamento citado, un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considerase afectados, pudiese oponerse al reconocimiento mediante la correspondiente solicitud de oposición, sin que, transcurridos más de dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de reconocimiento, se haya formulado oposición alguna contra la misma.

Conforme al artículo 15, apartado 1, primera proposición, del reglamento citado, es necesario dictar por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente una orden que determine la decisión favorable al reconocimiento, siempre que la solicitud presentada cumpla los requisitos del citado reglamento, así como la publicación tanto de la decisión como de la norma técnica y el reglamento de funcionamiento.

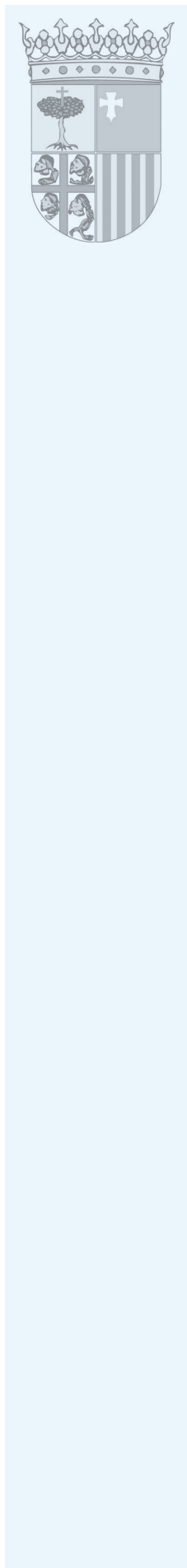
La norma técnica recoge las características analíticas y organolépticas del vino de pago, delimita su zona geográfica comprendiendo determinadas parcelas de la finca «Ayles», y las variedades de las que proviene este vino de pago. Por último, describe las técnicas de cultivo de la vid, las prácticas enológicas específicas y el vínculo entre las características del producto y el área geográfica.

El reglamento de funcionamiento incluye el sistema de relaciones entre el operador y la Administración, los registros de la denominación, los derechos y obligaciones de los inscritos, el sistema de control y certificación, la documentación obligatoria relativa a la denominación, y los elementos específicos del etiquetado del vino. Ha de destacarse que, conforme al artículo 4.1 del Reglamento de los «Vinos de pago» de Aragón, al existir en este caso un solo operador no es necesario constituir órgano de gestión, por lo que tampoco es preciso que se aprueben los estatutos del órgano de gestión.

Por todo lo expuesto, dispongo:

Artículo 1. Decisión sobre el reconocimiento.

Emitir una decisión favorable sobre el reconocimiento del vino de pago «Aylés».



Artículo 2. Aprobación de la normativa específica.

Se aprueba la normativa específica del vino de pago «Aylés» integrada por los siguientes instrumentos:

- a) La norma técnica, que se inserta como anexo I; y
- b) El reglamento de funcionamiento que se inserta, como anexo II.

Disposición adicional primera. Comunicación a la Administración General del Estado.

En el plazo de un mes contado desde la publicación de esta orden en el «Boletín Oficial de Aragón», el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente remitirá un certificado de la misma al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, conforme a lo previsto en el artículo 32.1 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Disposición adicional segunda. Ficheros de carácter personal.

La creación de los ficheros de datos de carácter personal, caso de que fuera precisa, se efectuará por el operador inscrito conforme a lo que exija la legislación sobre protección de datos de carácter personal, para lo que se tendrá en cuenta el carácter público o privado de las funciones en cuyo ejercicio se hubieran obtenido los datos de los correspondientes ficheros.

Disposición adicional tercera. Gestión del vino de pago «Aylés».

1. La gestión que exija el normal funcionamiento de la denominación y el cumplimiento del pliego de condiciones será responsabilidad del único operador inscrito de la denominación.
2. La gestión se efectuará conforme al reglamento de funcionamiento y a las normas aplicables en la materia teniendo en cuenta la ausencia de órgano de gestión.
3. En el caso de que se solicite la inscripción de más operadores, los afectados deberán impulsar la constitución del correspondiente órgano de gestión, y la modificación de la normativa específica de la denominación con objeto de adecuarla a la nueva situación.

Disposición transitoria única. Designación de entidades de control.

1. El operador inscrito seleccionará, de acuerdo con los principios que rigen la contratación de las Administraciones públicas, la entidad de control que deberá verificar el cumplimiento de la norma técnica de la denominación, para poder emitir, en su caso, el correspondiente certificado de conformidad.
2. La entidad de control seleccionada deberá solicitar en el plazo de un mes desde la entrada en vigor de esta orden, para el alcance de la norma técnica del vino de pago «Aylés», la inscripción en el Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Aragón. El plazo máximo para obtener la acreditación para el alcance indicado será de un año, a partir de la presentación de la solicitud de inscripción.
3. La entidad de control seleccionada, cuando formule la solicitud de inscripción en el Registro citado en el apartado anterior, deberá estar acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realicen la certificación de producto» (norma UNE-EN 45011), de acuerdo con lo exigido en el artículo 118 septdecies, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas.

Frente a la decisión favorable al reconocimiento previsto en esta orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse potestativamente recurso de reposición ante el Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente en el plazo de un mes o recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Aragón en el plazo de dos meses, contados ambos plazos a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 26 de septiembre de 2011.

**El Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio
Ambiente,
FEDERICO GARCÍA LÓPEZ**



ANEXO I NORMA TÉCNICA

A) Nombre que se debe proteger. (Nombre geográfico del vino de pago).
«Aylés».

B) Demarcación de la zona geográfica de que se trate.

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16:

Parcela 2, recintos 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Parcela 3, recinto 1

Parcela 4, recinto 1

Parcela 12, recintos 4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Parcela 13, recinto 23

Polígono 19:

Parcela 212, recinto 1

Parcela 213, recintos 1 y 3

Parcela 214, recintos 1 y 4.

Los recintos se corresponden a las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

C) Variedad o variedades de vid autorizadas de las que proceden los vinos.
Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

D) Límites de rendimientos máximos por hectárea.

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 Kg de uva.

E) Técnicas de cultivo para la producción de uva.

El marco de plantación será de 3 x 1 metros, por lo que la densidad de plantación es de 3.300 cepas por hectárea.

El sistema de conducción será «cordón royat doble», con una carga máxima de 12 yemas por cepa, distribuidas en un máximo de seis pulgares, con una poda en verde para regular los racimos. Por la densidad del viñedo no se podrá superar el límite máximo de 40.000 yemas por hectárea.

El riego será por goteo y se aplicará teniendo en cuenta las condiciones ecológicas de la añada y el momento del ciclo vegetativo. Su finalidad será complementar las precipitaciones para satisfacer las necesidades hídricas de las plantas cuando sea necesario.

En la aplicación del riego se distinguen tres fases:

Fase 1: Brotación a final de floración. Una restricción hídrica en esta fase no es deseable. En principio, las necesidades de agua en esta fase, se cubren por la propia naturaleza (precipitaciones, reservas del suelo). En caso de llegar a la brotación sin agua suficiente, se emplearía el riego hasta conseguir capacidad de campo del suelo.

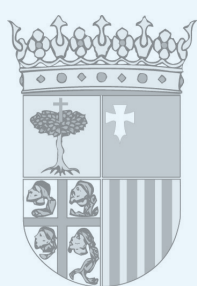
Fase 2: Cuajado a envero. En esta fase de multiplicación celular en la baya, el riego será de racionamiento moderado. El consumo estimado es de 1000 m³/ha teniendo en cuenta las pérdidas por aireación y transpiración de los viñedos del pago «Aylés». La distribución del riego se hará mediante aportes semanales.

Fase 3. Envero a madurez. El consumo estimado en esta fase es de 400 m³/ha. En los veinte días anteriores a la vendimia no debe regarse, a no ser que exista un déficit hídrico muy intenso que haga peligrar la supervivencia de la planta. La distribución hídrica también se hará de forma semanal.

La fertilización, como el riego, se aplicará con el fin de mantener el equilibrio vegetativo de las plantas debiendo ser acorde con sus rendimientos, evitando un exceso de vigor durante el periodo de desarrollo de los frutos.

Las labores de mantenimiento del suelo tendrán como finalidad la conservación de la estructura y la lucha contra la erosión, facilitando la infiltración de las precipitaciones y evitando las escorrentías. En determinados periodos de primaveras lluviosas, se sustituirán las labores de arada por la siega de las hierbas adventicias de las calles.

La sanidad de la vid se mantendrá con criterios de lucha integrada, para lo cual los tratamientos se aplicarán tras un análisis previo de la situación, teniendo en cuenta el ciclo y el



umbral de los daños de los agentes patógenos y el menor impacto posible en el medio ambiente.

Tras el cuajado de los frutos se realizarán controles de previsión de cosecha y, cuando se detecte que ésta puede superar los rendimientos máximos establecidos, se procederá al aclareo de racimos.

Sólo se destinarán a vino de pago las uvas sanas y en perfecto estado de madurez, para lo cual se realizarán desde el envero controles periódicos de su evolución. Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

F) Tipos de vino, sus principales características analíticas y organolépticas.

F.1. Tipos de vino:

Como vinos de pago «Aylés» se vinificarán vinos tintos y rosados, de las variedades Garnacha Tinta, Merlot, Tempranillo y Cabernet-Sauvignon. Las características básicas serán las siguientes:

- Tinto «Joven»: Mezcla de las cuatro variedades que vienen cultivándose en el pago de «Aylés» (Garnacha Tinta, Merlot, Tempranillo y Cabernet-Sauvignon).
- Tinto «Barrica»: Elaborado a partir de una mezcla entre las cuatro variedades anteriores, con un ensamblaje en proporciones variables y con una permanencia en barrica entre 4 y 6 meses.
- Tinto «Crianza»: Elaborado a partir de Merlot, Cabernet-Sauvignon y Tempranillo. Sometido a un proceso de crianza en barrica que oscila entre 6 y 12 meses, permaneciendo el tiempo restante hasta 24 meses en botella.
- «Tres de 3000»: En él intervienen los viñedos de parcelas seleccionadas de Merlot, Cabernet-Sauvignon y Garnacha. Permanece en una selección de barricas durante 12 meses, las cuales serán un 75% barricas nuevas y un 25% barricas de segunda llenada.
- Rosado: Obtenido mediante el método de sangrado a partir de las variedades tintas que en cada añada determine el departamento técnico.

F.2. Características físico-químicas de los vinos:

- Tinto «Joven», rosado y tinto «Barrica»: El grado alcohólico volumétrico adquirido estará comprendido entre 12 y 14,5 % vol ($\pm 5\%$). La acidez total, expresada en ácido tartárico, estará comprendida entre 4 y 7 g/l. La acidez volátil, expresada en ácido acético, será menor de 0,85 g/l. El anhídrido sulfuroso total será menor de 90 mg/l ($\pm 10\%$). Los azúcares reductores serán menores de 5 g/l ($\pm 5\%$).
- Tinto «Crianza»: El grado alcohólico volumétrico adquirido estará comprendido entre 13 y 14,5 % vol ($\pm 5\%$). La acidez total, expresada en ácido tartárico estará comprendida entre 4 y 7 g/l. La acidez volátil, expresada en ácido acético, será menor de 0,90 g/l. El anhídrido sulfuroso total será menor de 100 mg/l ($\pm 10\%$). Los azúcares reductores serán menores de 4 g/l ($\pm 5\%$).
- «Tres de 3000»: El grado alcohólico volumétrico adquirido estará comprendido entre 13,5 y 14,5 % vol ($\pm 5\%$). La acidez total, expresada en ácido tartárico estará comprendida entre 4 y 7 g/l. La acidez volátil, expresada en ácido acético, será menor de 0,90 g/l. El anhídrido sulfuroso total será menor de 100 mg/l ($\pm 10\%$). Los azúcares reductores serán menores de 4 g/l ($\pm 5\%$).

F.3. Características organolépticas de los vinos:

- Rosado: Fase visual: límpido, brillante, con buena y atractiva intensidad de color, entre rosa y violáceo. Fase olfativa: intensidad alta - muy alta, con presencia de aromas complejos y predominio de aromas primarios (florales o frutales) aportados por la variedad. Fase gustativa: intensidad alta, postgusto largo y una estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.
- Tinto «Joven»: Fase Visual: cristalino y límpido. Intensidad alta, con una tonalidad púrpura, violeta. Fase olfativa: intensidad alta-muy alta, predominando los aromas primarios (frutales y florales) sobre los secundarios (fermentativos). Recuerdos de frutos rojos. Fase gustativa: facilidad y armonía en el paso y entrada en boca, expresión frutal y largo recorrido al final del paladar.
- Tinto «Barrica»: Fase visual: límpido, brillante, intensidad de color alta, con tonos violetas y rojos. Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas complejos (florales o frutales) y francos de crianza con tostados y ahumados, si bien deben estar presentes pero no deben predominar sobre los primeros. Fase gustativa: complejidad en boca, presencia de taninos de madera, buena estructura tánica sin ser agresiva, postgusto largo y final redondo.



d) Tinto «Crianza»: Fase visual: límpido, brillante, intensidad de color alta, con tonos rojos. Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas de fruta roja, especiados, minerales y de crianza con tostados y ahumados. Fase gustativa: intensidad alta, equilibrado en la relación azúcar/acidez, con notable presencia de taninos finos. Postgusto largo, elegante y sutil.

e) «Tres de 3000»: Fase visual: límpido y brillante, intensidad de color muy alta con una tonalidad muy atractiva (violáceos y rojos). Fase olfativa: intensidad alta con presencia de aromas frutales muy acentuados (frutos rojos y negros), gran complejidad por los aromas aportados por la bodega nueva (tostados y ahumados) y por los aportados por el suelo (mineralidad). Fase gustativa: intensidad muy alta, gran presencia y potencia en su paso y entrada en boca y con un postgusto muy largo. Final largo, amplio y con sensaciones muy agradables.

G) Métodos de elaboración de los vinos. Prácticas enológicas específicas a utilizar para elaborar los vinos y restricciones impuestas a su elaboración.

G.1 Vendimia: La vendimia será mecánica (siempre escogiendo las temperaturas mínimas diarias). Por norma general el horario de vendimia será de las 00.00 horas a las 10.00 horas, por lo que se considerará una vendimia nocturna. Solamente se aplicará la vendimia manual en añadas y elaboraciones en las cuales la vendimia mecánica no permita realizar en el viñedo una selección de las distintas calidades.

G.2 Fermentación alcohólica: Al estar el viñedo junto a la bodega, la vinificación de las uvas se llevará a cabo de forma inmediata tras la vendimia. La vinificación de cada variedad se hará por separado.

a) Para el tinto: Se realizará una maceración pre-fermentativa que durará de 5 a 7 días. La fermentación alcohólica durará de 10 a 12 días y en ella se controlará continuamente la temperatura, que en este caso deberá estar comprendida entre 24° y 26°C. Igualmente se llevará el control diario de la densidad de los mostos-vino.

b) Para el rosado: Se hará una maceración pelicular en frío durante 10 horas. La fermentación alcohólica durará de 10 a 12 días y en ella se controlará continuamente la temperatura, que en este caso estará comprendida entre 14° y 16°C. Igualmente se llevará el control diario de la densidad de los mostos-vino.

Posteriormente, para el tinto «Crianza» y «Tres de 3000» se realizará una maceración post-fermentativa con los hollejos.

G.3. Prensado: Para las operaciones de prensado se utilizarán únicamente prensas hidráulicas y neumáticas, obteniéndose un máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. En esta fase, antes de iniciarse la fermentación maloláctica, se podrá realizar una microoxigenación, para evitar trasiegos y bombeos innecesarios, hasta dosis máximas de 5 mg/l.

G.4. Permanencia en barricas: Las barricas serán de roble de procedencia francesa, americana y de Europa del Este, de entre 225 y 300 litros de capacidad.

Los vinos que envejecen en barrica serán:

a) El tinto «Barrica» permanecerá entre 4 y 6 meses en barrica.

b) El tinto «Crianza», su permanencia oscilará entre 6 y 12 meses de barrica permaneciendo el tiempo restante hasta 24 meses en botellero.

c) El «Tres de 3000» permanecerá en una selección de barricas durante 12 meses, las cuales serán un 75% barricas nuevas y un 25% barricas de segunda llenada.

H) Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

a) Tinto «Joven», rosado y tinto «Barrica»: El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será del 12 % vol.

b) Tinto «Crianza» y «Tres de 3000»: El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será del 13% vol.

I) Información sobre el envasado.

El vino será elaborado y embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago.

Este proceso evitará al máximo todos los procesos mecánicos, tales como filtraciones, trasiegos, bombeos, u otros similares ya que todos ellos van disminuyendo poco a poco la calidad de los vinos. Se considera que el potencial de estos vinos está intrínsecamente ligado a su lugar de origen, al sitio en el que se elaboran. Así pues, será de vital importancia que todos los procesos que tengan algo que ver en la calidad del producto se realicen dentro de la propia bodega, evitando de esta manera posibles pérdidas cualitativas derivadas de acciones como bombeos innecesarios, transportes, u otros similares.



J) Normas relativas a los modos de presentación y comercialización de los vinos.

K) Explicación detallada que confirme el vínculo.

K.1. Información sobre la zona geográfica, incluidos los factores humanos y naturales pertinentes desde el punto de vista del vínculo:

a) Histórico:

«Aylés» es una finca agraria de 2.703 hectáreas situada en el término municipal de Mezalocha (Zaragoza), incluida en la zona delimitada de la Denominación de Origen Cariñena.

Antiguo señorío propiedad de la Orden del Císter y de notables aragoneses como el primer Justicia de Aragón o el Marqués de Tosos, su nombre se viene reseñando desde 1165.

La existencia de vid en «Aylés» se conoce desde principios del siglo pasado, si bien documentalmente la primera referencia es un plano parcelario de 1940, donde se encuentra un extenso viñedo plenamente conformado, precisamente en los campos donde hoy día se halla el viñedo más antiguo de la finca, en el Monte Blanco.

En los ficheros catastrales consta una referencia de 1953, relativa al Monte Blanco, donde Joaquín Felipe Martín, dueño de la finca, deja constancia de que es propietario de viñas en la finca (polígono 16, parcelas 42 y 44).

El vino de esta finca, al tratarse de una unidad productiva, en la comercialización siempre ha llevado el nombre de «Aylés».

b) Natural:

La zona de producción destinada a la elaboración de vino de pago «Aylés» se encuentra dentro de la cuenca del Ebro, en la subcuenca del río Huerva, que la cruza de Sur a Norte.

Predomina la presencia de calizas, margas y conglomerados.

Los suelos tienen unas pendientes entre el 1-4 %, con una erosión baja-media y un relieve plano (+ cóncavo y convexo...).

En esta zona no hay problemas apreciables de pedregosidad.

La fracción fina de estos suelos es dominante, y los tamaños predominantes de los elementos gruesos es inferior a 1-2 cm.

En cuanto a la clasificación de los suelos por unidades taxonómicas USDA (United States Department of Agriculture, 2003), pertenecen al grupo haploxeralf, el más interesante para el cultivo de la viña. Está caracterizado por un horizonte argílico (Bt) en un perfil bastante uniforme, y la nutrición y la alimentación hídrica de la viña se encuentran favorecidas.

Los suelos de la explotación contienen carbonato cálcico en proporciones muy importantes, entre un 25 y un 50 %, y ello se relaciona con una buena agregación en los horizontes superiores. El carbonato cálcico es importante como fuente de calcio y además la vid tiene exigencias específicas respecto a él.

La caliza activa es del más alto interés por cuanto es indispensable para una acertada elección del portainjerto, evitando la clorosis de las variedades de vitis vinífera injertada, a la vez que se considera como un factor de calidad a tener en cuenta. Estos suelos se caracterizan por un índice equilibrado de caliza, lo que se traduce en vinos alcohólicos y de calidad excelente.

En la finca «Aylés» no existen ni problemas de salinidad ni de alcalinidad. Los valores son bajos y medio bajos en la mayor parte de la finca.

En cuanto a la clase textural de los suelos, se observa una importante homogeneidad con predominio de las clases francas, francoarcilloarenosas y francoarcillosas.

En esta homogeneidad hay una situación ventajosa importante: no existen texturas contrastantes (uniformidad del perfil).

En el caso de la finca «Aylés» la mayoría de los valores de la arcilla del horizonte superficial están entre el 25 y el 35 %. Los suelos arcillosos en valores inferiores al 45% permiten aportar vinos ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, y es en esas superficies donde se encuentran los viñedos de «Aylés».

Se han estudiado el Fe, Mn, Cu, Zn y B. Si exceptuamos el boro, los demás oligoelementos presentan niveles medios y bajos en los suelos de la finca.

El clima de la zona se caracteriza por precipitaciones medias anuales no demasiado abundantes, entre 350 y 550 mm, con un régimen pluviométrico estacional con máximos equinociales y la estación más seca es la de verano. Con temperaturas medias entre 13° y 15°C, con notoria amplitud térmica anual y diaria, y heladas frecuentes, aunque pocos meses con temperaturas medias mensuales por debajo de los 6°C. Según Martín Vidé y Olicna (2001), pue-



de clasificarse el clima como mediterráneo continental, y según la clasificación de Capel Molina como templado frío continental con estación seca.

La temperatura media anual del suelo a 50 cm es superior a 15°C pero inferior a 22°C y la diferencia entre las medias de verano e invierno supera los 5°C. Del mismo modo, el régimen de humedad xérico supone que el suelo está seco al menos la mitad de los días en los que la temperatura del suelo es superior a 5°C, está seco más de 45 días consecutivos durante los 4 meses siguientes al solsticio de verano y está húmedo más de 45 días consecutivos durante 4 meses siguientes al solsticio de invierno.

K.2. Características de los vinos debidas al entorno geográfico:

Partiendo del estudio realizado por el «Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología» del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Zaragoza, dirigido por el catedrático D. Juan Cacho, se pueden establecer las diferencias de los vinos de «Aylés» respecto a los de su entorno, basándose dicha distinción en el vínculo entre los vinos y el medio geográfico y climático de la finca «Aylés», como demuestran las analíticas correspondientes.

La diferente composición de los vinos de «Aylés» otorga aromas más intensos en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas, con respecto a otros vinos del entorno.

Lo anterior se fundamenta en la diferente composición de componentes como, por ejemplo, que:

— El vino joven que ha venido produciéndose en las parcelas de la finca «Aylés» presenta contenidos 4 veces inferiores en acetoína, 1.2 veces inferiores en γ -nonalactona, 4 veces inferiores en alcohol bencílico y 1.6 veces inferiores en furfúrico. Por el contrario presenta contenidos superiores en ésteres como el acetato de isoamilo, 2 veces mayor, el decanoato de etilo, 1.6 veces mayor, y el succinato de dietilo, 1.3 veces mayor, (los ésteres contribuyen fuertemente al aroma frutal de vinos jóvenes y desde los trabajos de Du Plessis (1975) se considera que los ésteres son responsables directos de la calidad de los vinos jóvenes), todo ello respecto a otros vinos de su entorno.

— El vino de crianza que ha venido produciéndose en «Ayles» presenta contenidos 1.6 veces inferiores en acetoína, 4 veces inferiores en 4-etil-fenol y 2.5 veces inferiores en 4-etilguayacol, y contenido más alto en ésteres (2-metil-butirato de etilo 2.5 veces mayor, acetato de isobutilo 1.5 veces mayor, furoato de etilo 1.5 veces mayor, isovalerato de etilo 2.7 veces mayor), y en lactonas (1.4 veces mayor en el vino producido en «Aylés» que en otros vinos).

Se concluye tras el estudio que los vinos producidos en «Aylés» presentan una singularidad específica respecto a los otros vinos del entorno gracias a su composición.

K.3. Interacción causal entre la información a que se refieren los dos guiones anteriores:

La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima y litología) y las conclusiones del apartado de suelos permiten concluir la gran especificidad del medio en la finca «Ayles», dando lugar a vinos con un carácter diferenciado.

La singularidad de las parcelas que constituyen la finca «Aylés» juega un efecto ligado a lo que se denomina «terruño», sobre todo en aquellas situaciones de suelos de media-baja fertilidad y con un buen drenaje. Una materia orgánica media baja (0,75-1,5 %) en la mayor parte de los suelos y un suelo pobre en nitrógeno (<1 por 1000) pero con una relación C/N adecuada (>10%) dan lugar a vinos ricos en extracto y en antocianos.

Los débiles contenidos de elementos en las capas superficiales del suelo favorecen la extensión de las raíces en profundidad; este enraizamiento profundo permite una mayor regularidad en la alimentación de agua de la viña y, desde este punto de vista, los débiles contenidos en elementos se considera como un factor de calidad. También cabe destacar que la capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-alto (10-25 cmol+/kg arcilla y/o materia orgánica).

Estas características se reflejan en vinos equilibrados, sin resultar ácidos, y en la mejor expresión de aromas frutales y florales. Asimismo, la importante diferencia de temperatura día-noche disminuye la velocidad de maduración y aumenta la síntesis de aromas y polifenoles.

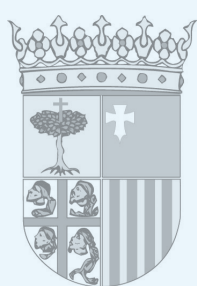
L) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales; en particular, la obligatoriedad del embotellado por las personas físicas o jurídicas que, por sí mismas o por sus socios, ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago, en cumplimiento del artículo 24.3 de la Ley de la Viña y del Vino.

El vino será elaborado y embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón.

Decreto 136/2009, de 21 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los «Vinos de pago» de Aragón.



M) Nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones de la norma técnica, y sus tareas específicas.

Nombre	LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.
Dirección	Ctra. de acceso Facultad de Medicina, s/n 08193-Bellaterra (Barcelona)
Teléfono	(34) 93 567 2000

ANEXO II REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL VINO DE PAGO «AYLÉS»

Artículo 1. Gestión de la denominación.

1. La denominación geográfica vino de pago «Aylés» será gestionada por el único operador inscrito en sus registros.

2. La gestión de la denominación se efectuará, en la medida en que resulte acorde con la ausencia de órgano de gestión, con sujeción a la regulación que de éstos se efectúa en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón y en el Decreto 136/2009, de 21 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los «Vinos de pago» de Aragón.

3. Es objeto de este reglamento la regulación de la situación y obligaciones del operador único y de sus relaciones con el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente como órgano competente para ejercer la tutela sobre la gestión de la denominación.

Artículo 2. Fines y funciones de la denominación.

El operador inscrito, como responsable de la denominación, desarrollará su actuación para el cumplimiento de los siguientes fines y funciones:

- a) Velar por el prestigio y fomento de la denominación y denunciar, en su caso, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- b) Gestionar los registros de operadores de la denominación.
- c) Velar por el cumplimiento de la norma técnica.
- d) Investigar y difundir el conocimiento y aplicación de los sistemas de producción y comercialización propios de la denominación y asesorar, en estas materias, a la Administración.
- e) Proponer modificaciones de la norma técnica y del reglamento de funcionamiento.
- f) Informar a los consumidores sobre las características de calidad de los vinos de la denominación.
- g) Realizar actividades de promoción.
- h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- i) Expedir certificados de origen y marchamos de garantía.
- j) Registrar y controlar las etiquetas y contraetiquetas de los vinos amparados, en aquellos aspectos que afecten a la denominación.
- k) Establecer los requisitos mínimos de control a los cuales ha de someterse el vino en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización.
- l) Colaborar con las autoridades competentes, particularmente en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los órganos encargados del control.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona geográfica.
- n) Cualesquiera otras funciones que le corresponda desarrollar como gestor de la denominación.

Artículo 3. Ámbito de la denominación.

El ámbito de la denominación está determinado:

- a) En lo territorial: por la zona geográfica de la denominación.
- b) En razón de los productos: por los protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración y comercialización.
- c) En razón de las personas físicas y jurídicas; por quien conste inscrito en los registros de la denominación.

Artículo 4. Normativa reguladora del Vino de pago.

El vino de pago «Aylés» (en adelante, vino de pago) se registrará por:

- a) El Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposicio-



- nes específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
- b) El Reglamento (CE) n.º 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, el etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.
 - c) La Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria de Aragón;
 - d) La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino;
 - e) El Decreto 136/2009, de 21 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los «Vinos de pago» de Aragón;
 - f) La norma técnica del vino de pago (en adelante, la norma técnica);
 - g) El presente reglamento de funcionamiento (en adelante, el reglamento).

Artículo 5. Registros del vino de pago.

El operador llevará, al menos, los siguientes registros:

- a) Registro de viñas
- b) Registro de bodegas.
- c) Registro de etiquetas.

Artículo 6. Registro de viñas.

1. En el Registro de viñas deberán inscribirse todas aquellas situadas en las parcelas señaladas en la letra B) «Demarcación de la zona geográfica» de la norma técnica, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos y cumplan las condiciones de variedad, año y densidad de plantación.

2. En la inscripción figurará como mínimo, la variedad o variedades de viñedo, el año de plantación y, en su caso, la existencia de instalaciones de riego.

Artículo 7. Registro de bodegas.

1. En el Registro de bodegas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona geográfica del vino de pago en las que se vaya a elaborar, almacenar, envejecer y/o embotellar vinos que puedan optar a esta denominación geográfica de calidad.

2. En la inscripción figurará, como mínimo, zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, sistema de elaboración, número de barricas y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catálogo de la bodega. En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia, acreditando la identidad del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones. Asimismo deberá acompañarse el certificado de inscripción en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias.

Artículo 8. Registro de etiquetas.

1. En el Registro de etiquetas se inscribirán todas aquellas que vayan a utilizarse para la comercialización de los vinos de pago.

2. En la inscripción figurará como mínimo el nombre del propietario de la marca que figure en la etiqueta y, en su caso, el del licenciatario o cualquier otro titular que deberá estar inscrito en el Registro de bodegas.

Artículo 9. Derechos de los inscritos.

1. Sólo el operador inscrito en los registros del vino de pago podrá producir, elaborar, embotellar y envejecer, según proceda, los productos amparados por esta denominación.

2. Sólo puede utilizarse el nombre del vino de pago y los logotipos referidos a él, en los productos procedentes de las viñas inscritas en el Registro de viñas que hayan sido elaborados conforme a las exigencias de la norma técnica.

3. El operador inscrito no podrá hacer uso del nombre de vino de pago en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado en los siguientes supuestos:

- a) Que haya solicitado, voluntariamente y por un plazo determinado, la suspensión de la certificación;
- b) Que la estructura de control le haya retirado temporalmente la certificación, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre;
- c) Que se le haya impuesto la sanción administrativa de suspensión temporal del uso de la denominación según lo previsto en el artículo 61.2. de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

4. El operador que tenga viñas inscritas en el Registro de viñas podrá producir uvas con derecho a la denominación y uvas sin derecho a ella, siempre que se cumplan las condiciones fijadas por la normativa legal aplicable.



5. El operador podrá efectuar la elaboración, almacenamiento y manipulación de vinos con derecho a la denominación junto con otros vinos siempre que quede garantizado que dichas operaciones se realicen de forma separada.

Artículo 10. Obligaciones generales de los inscritos.

El operador inscrito deberá cumplir las siguientes obligaciones:

- a) Cumplir la normativa específica del vino de pago y el resto de disposiciones que les sea de aplicación.
- b) Verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el apartado anterior conforme a las prescripciones del programa de autocontrol.
- c) Colaborar en la realización de las visitas de seguimiento y control que realicen los servicios de inspección y certificación y facilitar la tarea de los inspectores, proporcionándoles la información que soliciten. En particular, permitirán el libre acceso a todas las parcelas, dependencias y edificaciones de la explotación o la empresa, así como a su documentación técnica, industrial, mercantil y contable relacionada con el ámbito de la certificación.
- d) Exhibir la documentación que sirva de justificación del movimiento de mercancías y de las transacciones realizadas y facilitar a los inspectores una copia o reproducción cuando lo soliciten.
- e) Permitir a los servicios de inspección y certificación que se practique la toma de muestras de los productos o de las mercancías que producen, elaboran, envejecen o envasan.
- f) Mantener actualizadas sus inscripciones en los registros.

Artículo 11. Sistema de control.

1. El cumplimiento de la norma técnica corresponde al propio operador inscrito voluntariamente en sus registros, a cuyo fin implantará un sistema de autocontrol.

2. Corresponde a la entidad de control independiente acreditada en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto» (Norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya) seleccionada por el operador inscrito:

- a) la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción del operador en los registros de la denominación.
- b) la certificación del operador inscrito de acuerdo con lo establecido en la citada norma.

Artículo 12. Documentación relativa a la denominación.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración, crianza, edad y existencias, calidades y tipos de los vinos, así como cuanto sea necesario para poder acreditar el origen, el operador deberá disponer de la siguiente documentación:

- a) Antes del 30 de noviembre de cada año:
 - Cantidad de uva obtenida procedente de cada una de las viñas inscritas en la denominación, diferenciando la destinada a la elaboración de vino de pago así como la variedad de uva.
 - Cantidad de mosto y vino obtenidos, diferenciado en los diversos tipos que elabore.
- b) Dentro de los quince primeros días del mes de marzo de cada año, relación de los vinos sometidos a calificación con su resultado.
- c) A fecha 31 de julio, final de campaña:
 - Las ventas de cada tipo de vino de la denominación efectuadas durante la campaña.
 - Las existencias de cada tipo de vino de la denominación que haya en bodega.

2. La documentación a que se refiere el apartado anterior estará permanentemente actualizada y a disposición de la entidad de control y de la Administración competente para realizar el control oficial. Asimismo servirá para la elaboración de las estadísticas contempladas en el artículo 2, letra h).

Artículo 13. Designación, denominación y presentación de los vinos amparados.

1. Los vinos de la denominación irán provistos de marchamos de garantía numerados, que deberán colocarse en la propia botella o envase cuando se proceda a etiquetar los vinos amparados en la misma bodega y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

2. En las etiquetas de los vinos embotellados, figurará de forma destacada la mención «vino de pago «Aylés»».

3. El operador podrá utilizar, además del nombre o razón social, o en su sustitución, los nombres comerciales de los que sean titulares, siempre que los comuniquen a la Administración autonómica y manifiesten expresamente que se responsabilizan de cuanto concierna al uso de dichos nombres en vinos amparados por el vino de pago.



4. Los elementos específicos del etiquetado, como el nombre de la variedad o las indicaciones de «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes, se aplicarán exclusivamente a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación. A efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha, se permitirá el uso de vinos de otras cosechas, siempre que el volumen del vino de la cosecha a la que se refiera la indicación entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por cien.

Artículo 14. Funciones públicas.

Las funciones recogidas en las letras b), i) y j) del artículo 2 estarán sometidas al derecho administrativo siendo de aplicación lo previsto en los artículos 35 y 36 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

Artículo 15. Relación entre el operador y la Administración.

El operador inscrito y la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, a través del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, podrán celebrar los acuerdos o convenios que se consideren adecuados, en el ámbito de la denominación, para mejorar y promocionar la misma o para facilitar las relaciones entre las dos partes.

Artículo 16. Tutela del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

1. La tutela sobre el titular inscrito se ejercerá por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente conforme establece el artículo 36 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, con las adaptaciones que procedan tener en cuenta en atención a la no exigencia de la existencia de un órgano de gestión de la denominación.

2. A los efectos de que el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente pueda desarrollar el control de legalidad sobre la gestión del titular inscrito, previsto en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, éste deberá facilitar al Departamento el acceso a la documentación contable y comercial, así como facilitar en el primer trimestre del año la memoria anual de actuación de la denominación.