



**ORDEN de 2 de agosto de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se modifica la Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen «Campo de Borja»**

Con fecha 15 de mayo de 2009, se publicó en el «Boletín Oficial de Aragón» la Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen «Campo de Borja». La orden incluye como anexos la norma técnica, el reglamento de funcionamiento y los estatutos provisionales de la denominación, según lo dispuesto en el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y del procedimiento para su reconocimiento, aprobado por el Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón.

Las importantes modificaciones introducidas en la normativa de la Unión Europea en materia de denominaciones de origen obligan a modificar la norma técnica de la denominación de origen «Campo de Borja» incluida en la Orden de 6 de mayo de 2009. En efecto, la vigente versión 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 (Reglamento único para las OCM), obliga, en el artículo 118 vices, a que la citada norma técnica pase a ser un «pliego de condiciones», con el contenido previsto en el artículo 118 quater.

Debe hacerse constar que la transformación de la norma técnica en pliego de condiciones supone tan solo cambios de carácter formal, salvo en lo relativo a una mejor tipificación de los vinos y a la descripción del vínculo entre el área geográfica y las características del vino.

Para dar cumplimiento a las mencionadas exigencias de la normativa comunitaria, el anexo que se inserta en la presente orden sustituye al anexo I de la Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen «Campo de Borja». Asimismo, en la parte dispositiva de la Orden de 6 de mayo de 2009, la referencia a la hasta ahora vigente norma técnica debe sustituirse por la referencia al nuevo pliego de condiciones.

En cumplimiento del artículo 49.2 de la Ley 2/2009, de 11 de mayo, del Presidente y del Gobierno de Aragón, el proyecto de la presente orden se ha sometido al trámite de información pública, sin que se hayan presentado alegaciones al mismo.

En su virtud, dispongo:

*Artículo único.— Modificación de la Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la Denominación de Origen «Campo de Borja».*

La Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la Denominación de Origen «Campo de Borja», se modifica de la siguiente manera:

1. El apartado 1 del artículo 1, queda redactado como sigue:

“Artículo 1. Aprobación de la normativa específica de la denominación de origen “Campo de Borja”.

1. Se aprueba la normativa específica de la denominación de origen (D.O.) “Campo de Borja”, integrada por los siguientes instrumentos:

- a) El pliego de condiciones, que se inserta como anexo I; y
- b) El reglamento de funcionamiento, que se inserta como anexo II.”

2. El anexo I se sustituye por el anexo que se inserta en esta orden.

Disposición final única.— *Entrada en vigor.*

La presente disposición entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el “Boletín Oficial de Aragón”.

Zaragoza, 2 de agosto de 2012.

**El Consejero de Agricultura, Ganadería  
y Medio Ambiente,  
MODESTO LOBÓN SOBRINO**

ANEXO  
PLIEGO DE CONDICIONES  
DE LA "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 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 (ácido tartárico): 60 meq/l o 4.5 g/l

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

- blancos, rosados y tintos: 13.33 meq/l o 0.8 g/l
- vinos naturalmente dulces: 20 meq/l o 1.20 g/l
- vendimia tardía: 15 meq/l o 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:

- 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 o 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. Espumosos de calidad**

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 10 % Vol.
- Acidez mínima (ácido tartárico): 60 meq/l o 4.5 g/l
- Acidez volátil máxima (ácido acético): 10.83 meq/l o 0.65 g/l
- Anhídrido sulfuroso máximo: 160 mg/l
- CO<sub>2</sub> mínimo total de 3.5 bar, o en caso de botellas de menos de 25 cl 3 bar

**a.3. Vinos de licor**

- Grado alcohólico adquirido mayor o igual a 15 % Vol. y menor o igual a 22 % Vol.
- Acidez mínima (ácido tartárico): 60 meq/l o 4.5 g/l

- Acidez volátil máxima (ácido acético): 15 meq/l o 0.9 g/l
- Anhídrido sulfuroso máximo:
- Cuando el contenido 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
- Grado alcohólico total mayor o igual a 17.5 % Vol.

## b) Características Organolépticas

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

### b.1. Vinos blancos, rosados y tintos:

#### 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 de maceración carbónica:

Fase visual: rojo (rubí)

Fase olfativa: intenso, amílico

Fase gustativa: volumen, tanino suave

#### Vinos semisecos, semidulces, dulces:

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

#### Vinos 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 y 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.

#### Vendimia tardía:

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

Fase visual: límpido, cristalino, amarillo

Fase olfativa: frutal, floral

Fase gustativa: ácido, equilibrado, fresco

**b.3. Vinos de licor:**

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

**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 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

**Elaboración de los diferentes subtipos de vino**

a) Vinos de licor: se realizarán 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.

b) 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.

c) Los vinos espumosos de calidad: tendrán 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, contendrán, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno. Su elaboración se realizará a partir de las variedades autorizadas. Podrán ser blancos y rosados, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en el Anexo II, letra C, apartado 4 del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.

- 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.

d) Los vinos con la mención "vendimia tardía" deberán presentar un grado alcohólico natural superior a 15% Vol.

e) Los vinos con la mención "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.

**c) Restricciones**

- 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.
- El inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos en bodega 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 DO Campo de Borja, está constituida por los terrenos aptos ubicados en los siguientes términos municipales: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca, 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 7.000 kilogramos de uva, para las variedades tintas, y de 8.000 kilogramos para las variedades blancas.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 49 hectolitros, para vinos de variedades tintas y 56 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 y Garnacha tintorera.
- b) Blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca, Sauvignon Blanc y Verdejo.

**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 1.203, 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 1.453 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 1.835 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 (1.676-1.680) 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.

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 1.978 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, Bulbente, 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 de las 5.000 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años.

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:**

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 evotranspiración 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.

**8) REQUISITOS APLICABLES****a) Marco legal****- Legislación nacional**

▪ Resolución de 27 de mayo de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la normativa específica de la Denominación de Origen «Campo de Borja». (BOE nº 147 del 17 de junio de 2010).

▪ Registros de la denominación:

- 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 el cuajado sea considerado excepcional (cuando esté por encima del 20% de la media).

**ii) Elaboración**

El rendimiento máximo de mosto o vino expresado podrá ser modificado, excepcionalmente, con anterioridad a la vendimia, por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los elaboradores inscritos interesados, previas las comprobaciones y asesoramientos oportunos, hasta un máximo de 74 litros por cada 100 kg.

Esta modificación sólo tendrá lugar en los años en los que el cuajado sea considerado excepcional (cuando esté por encima del 20% de la media), ya que cuando las condiciones son favorables al crecimiento del racimo (aumento del cuajado) se producen bayas más grandes, disminuyendo la relación hollejo/pulpa. Como consecuencia, los polifenoles y aromas del hollejo disminuyen porcentualmente lo que obliga a aumentar el rendimiento de extracción para mantener el contenido de estos y, por tanto, la tipicidad de los vinos.

**iii) 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.

**iv) 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 adquiridos 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.

#### **v) Etiquetado**

- Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan 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 DO Campo de Borja son:

▪ Término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: "Denominación de Origen" o "DO"

▪ Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", "Añejo", "Noble", "Clásico", "Rancio", "Superior" y "Viejo".

- Las menciones complementarias que se podrán utilizar en el etiquetado son:

▪ Según el método de producción: "naturalmente dulce", "vendimia tardía", "maceración carbónica", "Roble", "parcialmente fermentado en barrica" y "fermentado en barrica".

Estas menciones se utilizarán en aquellos vinos que cumplan con los requisitos establecidos en los puntos 2 y 3.

#### **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 Campo de Borja.

Dirección: C/ Subida de San Andrés nº 6, 50570 AINZON (Zaragoza, España)

Teléfono: (34) 976 852 122

Fax: (34) 976 868 806

Correo electrónico: [vinos@docampodeborja.com](mailto:vinos@docampodeborja.com)

[www.docampodeborja.com](http://www.docampodeborja.com)

**b) Tareas****i) Alcance de los controles**

El Consejo Regulador de la DO 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 45011 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 elaboran y/o 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.