



**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 “Somontano”**

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 «Somontano». 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 «Somontano» 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 «Somontano». 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 «Somontano».*

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 «Somontano», 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 “Somontano”.

1. Se aprueba la normativa específica de la denominación de origen (D.O.) “Somontano”, 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 “SOMONTANO”

**1) NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER**

«Somontano».

**2) DESCRIPCIÓN DEL VINO**

**a) Características analíticas del producto**

Las características analíticas de los vinos de la DOP Somontano se presentan a continuación según el tipo de vino:

**a.1. Vinos blancos, rosados y tintos**

a.1.1. Grado alcohólico adquirido mínimo:

- Blancos: 10 % Vol.
- Rosados: 11 % Vol.
- Tintos: 11.5 % Vol.
- 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 y rosados: 17.95 meq/l o 1.08 g/l
- Tintos: 19.95 meq/l o 1.20 g/l
- Vinos naturalmente dulces: 19.95 meq/l o 1.20 g/l
- Vendimia tardía: 25 meq/l o 1.5 g/l

a.1.4. Anhídrido sulfuroso máximo:

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

- Blancos y rosados: 180 mg/l
- Tintos: 140 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

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 de 12 gramos por litro o 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. Vinos espumosos de calidad**

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10 % Vol.
- Acidez mínima (ácido tartárico) de 60 meq/l o 4.5 g/l.
- Acidez volátil máxima (ácido acético) de 10.83 meq/l o 0.65 g/l.
- Anhídrido sulfuroso máximo: 160 mg/l
- CO2 mínimo total de 3.5 bar, o 3 bar en caso de botellas de menos de 25 cl

**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) de 60 meq/l o 4.5 g/l.
- Acidez volátil máxima (ácido acético) de 25 meq/l o 1.5 g/l.
- Anhídrido sulfuroso máximo:
  - 150 mg/l, cuando el contenido en azúcares sea inferior a 5 g/l.
  - 200 mg/l, cuando el contenido en azúcares sea mayor o igual a 5 g/l.
- Grado alcohólico total mayor o igual a 17.5 % volé

**b) Características organolépticas**

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

**b.1. Vinos blancos, rosados y tintos:****Vino blanco:**

Fase visual: de color amarillo pajizo a amarillo dorado.

Fase olfativa: de intensidad media o alta y aroma afrutado y/o floral.

Fase gustativa: equilibrado en acidez y persistencia media o larga.

**Vino rosado:**

Fase visual: de color rosa violáceo a rosa fresa.

Fase olfativa: de intensidad media o alta y aroma afrutado.

Fase gustativa: equilibrado en acidez y persistencia media o larga.

**Vino tinto (joven):**

Fase visual: de color rojo violáceo a rojo cereza e intensidad de color media.

Fase olfativa: de intensidad media o alta y aroma fresco, afrutado y/o láctico.

Fase gustativa: equilibrado en acidez y persistencia media o larga.

**Vinos con envejecimiento (Crianza, Reserva, Gran Reserva, Roble, Noble, Añejo):**

Fase visual: presentan colores más intensos y con mayor capa.

Fase olfativa: aroma de intensidad media o alta, de mayor complejidad, con aromas propios de la crianza en roble como notas ahumadas, tostadas, balsámicas y especiadas.

Fase gustativa: intensa, taninos integrados y larga persistencia.

**Vino blanco de maceración carbónica:**

Fase visual: de amarillo pajizo a amarillo dorado.

Fase olfativa: afrutado y/o floral.

Fase gustativa: equilibrado en acidez y persistencia media.

**Vino tinto de maceración carbónica:**

Fase visual: de rojo violáceo a rojo cereza e intensidad media de color.

Fase olfativa: aromas afrutados y/o lácticos.

Fase gustativa: equilibrado en acidez y persistencia media.

**Vino semiseco, semidulce y dulce (blanco):**

Fase visual: de amarillo pajizo a amarillo dorado.

Fase olfativa: notas afrutadas, frutas confitadas o desecadas, balsámicas y/o especiadas.

Fase gustativa: con cuerpo y de sabor dulce equilibrado con la acidez.

**Vino semiseco, semidulce y dulce (tinto):**

Fase visual: rojo cereza, intensidad de media a muy alta y abundante lágrima.

Fase olfativa: notas afrutadas y/o aromas secundarios de fermentación.

Fase gustativa: con cuerpo y de sabor dulce equilibrado con la acidez.

**Vino naturalmente dulce (blanco):**

Fase visual: de amarillo pajizo a amarillo dorado.

Fase olfativa: notas afrutadas, frutas confitadas o desecadas.

Fase gustativa: persistencia media y sabor dulce equilibrado con la acidez.

**Vino naturalmente dulce (tinto):**

Fase visual: de rojo violáceo a rojo cereza e intensidad media de color.

Fase olfativa: notas frescas, aromas a carbónico y/o fruta fresca.

Fase gustativa: persistencia larga, con volumen, goloso y a su vez equilibrado con la acidez.

**Vendimia tardía (blanco):**

Fase visual: de amarillo paja a amarillo dorado.

Fase olfativa: afrutado, aromas lácticos y de crianza integrados (tostados, vainilla,...).

Fase gustativa: equilibrado en acidez, carnoso y de larga persistencia.

**Vendimia tardía (tinto):**

Fase visual: presentan colores más intensos y con mayor capa.

Fase olfativa: frutas confitadas, orejones, pasas, compota.

Fase gustativa: ausencia de sensaciones amargas, equilibrado en acidez y de larga persistencia.

**b.2. Vinos espumosos de calidad:**

Fase visual: de amarillo pajizo a amarillo dorado en el caso de blancos y de color rosa violáceo a rosa fresa en el caso de rosados.

Fase olfativa: afrutado.

Fase gustativa: equilibrado en acidez, persistencia media y carbónico integrado.

**b.3.1. Vinos de licor (blanco dulce):**

Fase visual: de amarillo pajizo a amarillo dorado, incluso con tonos más evolucionados.

Fase olfativa: notas afrutadas, aromas a frutas confitadas y/o aromas fermentativos.

Fase gustativa: con cuerpo y de sabor dulce equilibrado con la acidez.

**b.3.2 Vinos de licor (tinto dulce):**

Fase visual: rojo cereza, de intensidad media a muy alta y abundante lágrima.

Fase olfativa: notas afrutadas, frutas confitadas o desecadas, balsámicas y/o especiadas.

Fase gustativa: con cuerpo y de sabor dulce equilibrado con la acidez.

**3) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS****a) Prácticas de cultivo**

- La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo.
- Los sistemas de poda serán los siguientes:

- a) El tradicional sistema de poda en vaso.
- b) En espaldera.

**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 tenga 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 al 12 % Vol. Si se somete a proceso de envejecimiento, el período tendrá una duración mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán en envase de roble.

b) Vino “naturalmente dulce”: deberá elaborarse con uva sobremadurada, 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) 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, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- La duración del período de tiraje hasta el degüelle será como mínimo de nueve meses.
- 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.
- 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: más de 45 días en barricas de roble de 600 l de capacidad máxima.
- Tinto: período mínimo de crianza: más de 90 días en barricas de roble de 600 l de capacidad máxima.

**4) DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica de la DOP Somontano está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castillazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltila, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.

**5) RENDIMIENTO MÁXIMO**

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kilogramos de uva para las variedades tintas y de 9.000 kilogramos para las variedades blancas.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 56 hectolitros para vinos de variedades tintas y 63 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 Somontano se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

- a) Tintas: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot, Moristel, Parraleta, Pinot Noir, Syrah y Tempranillo.
- b) Blancas: Alcañón, Chardonnay, Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Riesling y Sauvignon Blanc.

## 7) VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

### a) Área geográfica

#### **FACTORES HUMANOS**

La historia del viñedo en el Somontano se remonta a algunos siglos antes de Cristo. Según documentos de la época en el año 500 a. C. ya se cultivaba la vid en el Valle del Ebro y en el siglo II a. C. ya existía gran producción de vino en esta zona.

Un factor que influyó en el desarrollo del cultivo de la vid y su comercio fue el asentamiento de itálicos en el Somontano, quienes importaron las técnicas vitivinícolas itálicas avanzadas, contribuyendo también a la creación de las compañías de comercio.

En la Edad Media, el cultivo del viñedo se extiende a toda la provincia debido a las dificultades de comercialización. En esta época los monasterios fueron un factor influyente en el desarrollo del viñedo en la zona provocando un fuerte aumento de cepas en las zonas cercanas a ellos por ser el vino un producto esencial que forma parte de los rituales católicos.

Posteriormente, en el siglo XIX el ataque de la filoxera en el viñedo francés originó un aumento de la producción vinícola de la comarca y un incremento de las exportaciones. En el Somontano esto supuso la realización de unas buenas ventas y que durante ese siglo, la producción de vino en Huesca se fuera cñiendo cada vez más a su territorio debido a la especialización de la zona en la producción y a la buena calidad.

En el siglo XX, concretamente en los años 60, el nacimiento de la Cooperativa Comarcal Somontano del Sobrarbe –que aglutinaba a gran parte de los viticultores de la zona- supone la apuesta de la zona por la viticultura de calidad como motor de la economía y los primeros pasos del nacimiento de la Denominación de Origen Somontano que sería aprobada en 1.984. A partir de ese momento, y sobre todo a partir de los años 90, la llegada a Somontano de grandes proyectos empresariales con fuertes inversiones coloca a los vinos Somontano entre los mejores de todo el país.

Ya en pleno siglo XXI Somontano vive un momento histórico marcado por la llegada de nuevas bodegas, la inversión de capital, el crecimiento y el reconocimiento a la calidad de sus vinos por parte de las guías especializadas más prestigiosas y los consumidores. Su éxito es consecuencia de todo ello y de un trabajo conjunto por parte de los viticultores, las bodegas y el Consejo Regulador en aras a ofrecer a los amantes del vino un producto único, diferente, en el que el territorio además de ser un elemento esencial es un destino turístico de primer orden.

#### **FACTORES NATURALES**

El río Alcanadre divide la comarca en dos partes: el Somontano de Huesca al oeste y el Somontano de Barbastro al este.

El Somontano de Huesca comienza sobre las márgenes del río Flumen y va desarrollándose hacia el sudeste, comenzando al este el de Barbastro, con más montes, cerros y colinas separadas por hondos barrancos.

Presenta tres zonas diferenciadas: las sierras, el Somontano propiamente dicho y las llanuras.

Al norte limita con las comarcas del Sobrarbe y Ribagorza entrando en contacto por el oeste con la Hoya de Huesca, al sur con los Monegros y al este con la comarca de la Litera y Cinca Medio.

#### - **Edafología**

La zona de producción de la Denominación de Origen Somontano se encuentra a una altura comprendida entre los 350 y los 1000 m. sobre el nivel del mar.

El territorio de la DO presenta una estructura bandeada de dirección este-oeste originada por las estructuras geológicas (paralelas a la Cadena Pirenaica) y climáticas condicionadas por la altitud. Está surcada por una serie de ríos (Alcanadre, Vero, Calcón, Cinca, Ésera, Isábena...), que fluyen hacia el sur durante la mayor parte de su recorrido.

En el límite septentrional se encuentran las sierras de Guara, Balcés, Salinas, etc., sierras que están formadas por materiales predominantemente calcáreos de edades cretácica y eocena que se desplazaron hacia el sur en forma de escamas cabalgantes. Los materiales plásticos triásicos que afloran en estrechas bandas a lo largo de las sierras facilitaron el deslizamiento de las inmensas masas rocosas.

Inmediatamente al sur de las sierras aparecen los materiales detríticos propios del borde de cuenca de edad fundamentalmente oligocena. Sobre estos materiales cabalgan las masas de calizas descritas anteriormente. Conforme uno se desplaza hacia el sur, se encuentran los sedimentos miocenos formados por alternancias de areniscas y lutitas. Existe una estrecha banda próxima a Barbastro, también con dirección aproximada este-oeste, que es una estructura anticlinal donde aflora la formación de yesos. Esta formación es una potente serie de materiales evaporíticos. La estructura anticlinal mencionada es la manifestación en superficie de un cabalgamiento cuyo frente se sitúa al sur de las sierras exteriores.

Los suelos, de color pardo, son generalmente de textura franca aunque también se encuentran suelos con textura francoarenosa en las zonas con arenisca y francoarcillosa en la zona sur. Son suelos con pH alcalino, con un contenido importante de caliza activa y una capacidad de retención de agua muy variable pues va de moderada a muy alta dependiendo de la textura y la profundidad de los suelos.

El medio geográfico de la zona presenta una serie de singularidades que se han tratado de forma pormenorizada en el "Estudio de los Suelos de los Viñedos de la DO Somontano" (Los suelos de los viñedos de la Denominación de Origen Somontano". BADÍA, David; CUCHÍ, José Antonio; MARTÍ, Clara; CASANOVA, José." Prensas Universitarias. Zaragoza. 2006.), en el que se ha seguido como referencia la Base de Referencia Mundial para Recursos de Suelos (WRB, World Reference Base for Soil Resources) propuesta por la International Union of Soil Science (IUSS, 2006).

El resultado de este estudio permite una clasificación detallada, de la cual podemos destacar los siguientes tipos de suelos:

· Calcisoles. Son suelos que manifiestan una acumulación de carbonato cálcico a cierta profundidad. Presentan un pH básico, característica que se mantiene en toda la zona. La mayor parte de los viñedos tradicionales se cultivan sobre este suelo.

· Gipsisoles. Son suelos desarrollados sobre margas yesíferas que presentan una acumulación secundaria de yeso en formas pulverulenta y/o lenticular. Se encuentran localizados al suroeste de Barbastro.

#### - Climatología

El clima se puede considerar mediterráneo continental, más húmedo y frío hacia el norte y más árido y cálido hacia el sur y el este. En invierno, en la zona norte son frecuentes las temperaturas nocturnas negativas. Generalmente el verano es caluroso siendo relevante que en agosto y septiembre hay un fuerte contraste térmico entre el día y la noche. La temperatura media anual se sitúa entre los 11 y los 15 grados centígrados.

La pluviometría media desciende gradualmente con la altitud registrando desde los 800 mm/año en la zona montañosa a los 400 mm/año en la zona árida monegrina situada al sur. La media anual puede situarse alrededor de 500 mm existiendo un déficit hídrico especialmente acusado en los meses de julio y agosto. La insolación es alta, unas 2.700 horas/año, lo que garantiza también la maduración.

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

Los vinos elaborados en esta particular zona productiva presentan como principales particularidades su carácter alcohólico, una buena relación de acidez y una cobertura media-alta de color.

La descripción organoléptica realizada para cada tipo de vino en el punto 2, apartado b) de este pliego de condiciones resalta su carácter aromático afrutado, acidez media-alta y agradable postgusto, propiedades en su conjunto muy bien integradas y aportadas por las variedades autóctonas de la zona (Moristel, Parraleta y Alcañón) que complementan sus particulares características con el resto de variedades.

Las prácticas enológicas y de crianza establecidas en las bodegas que configuran esta zona productiva, dan como resultado vinos equilibrados, con estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento manteniendo el carácter aromático frutal que les caracteriza.

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

Es conocido por todos la impronta que establece el "terroir" en los vinos. Las condiciones naturales de la zona, entre las que podemos destacar la tipología de suelo con sus correspondientes características físico-químicas (textura, materia orgánica, elementos minerales,...), la latitud, la altitud, la topografía del terreno, la orientación de las parcelas, y por supuesto, su interrelación con los condicionantes climáticos, hacen del Somontano un entorno idóneo para el cultivo del viñedo.

La singularidad de los suelos más comunes en la zona, como son el tipo calcisol y gipsisol, aseguran la producción de vinos alcohólicos, con carácter frutal y elevada acidez que, conjuntamente con el importante contraste que existe entre las temperaturas diarias mínimas y máximas (diferencial térmico) de los meses de agosto y septiembre en la zona, favorece el intenso aroma de los vinos del Somontano.

### 8) REQUISITOS APLICABLES

#### a) Marco legal

##### - Legislación nacional.

- Orden de 6 de mayo de 2009 por la que se aprueba la normativa específica de la Denominación de Origen «Somontano» (BOA Num.91 de viernes 15 de mayo de 2009).

- Registros de la Denominación:

a) Registro de Viñas.

b) Registro de Bodegas (secciones de Elaboración, Envejecimiento, Almacena-miento, 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 ellas 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 nº 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 podrá tener lugar en los años en los que las condiciones ambientales provoquen un cuajado excesivo.

**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.

Este aumento podrá autorizarse cuando las condiciones climáticas de la añada provoquen una sobrehidratación de las bayas.

**iii) Locales para Crianza y Envejecimiento**

Deberán estar exentos de trepidaciones, mantener temperatura constante y fresca durante todo el año y un 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, sin que perjudiquen su calidad y prestigio. Con carácter general los envases deberán ser de vidrio de las capacidades permitidas 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 nº 4 del presente Pliego de Condiciones de forma que se preserve la calidad del vino y se mantenga en óptimas condiciones hasta su comercialización.

El embotellado fuera de la zona de elaboración requiere un transporte a granel lo que constituye un riesgo al poderse producir una serie alteraciones (oxidaciones, variaciones de temperatura importantes,...) que pueden dañar las características organolépticas y físico-químicas de los vinos. Además, el embotellado es un punto crítico del proceso productivo ya que si no se realiza de una forma muy cuidadosa pueden modificarse las características y dañar gravemente la calidad del vino.

Por todo ello, es necesario que el envasado se realice en las bodegas de la DOP Somontano preservando, de esta manera, todas las características físico-químicas y organolépticas de los 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 Somontano. 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 y siempre que no se permita una nueva utilización de los mismos.

- Los términos tradicionales que pueden utilizarse en los vinos amparados por la DOP Somontano son:

▪ Término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a) 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 duovicies, apartado 1, letra b) 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", "Fermentado en Barrica" y "Parcialmente fermentado en barrica".  
Estas menciones se utilizarán en aquellos vinos que cumplan 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 Somontano.

Dirección: Avenida de la Merced, 64. 22300 BARBASTRO (Huesca, España)

Teléfono: (34) 974 313 031

Fax: (34) 974 315 132

Correo electrónico: [somontano@dosomontano.com](mailto:somontano@dosomontano.com)

Página Web: [www.somontano.es](http://www.somontano.es) / [www.dosomontano.com](http://www.dosomontano.com)

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

El Consejo Regulador de la DOP Somontano 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 Somontano.

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:

- 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 embotelladoras de la DOP Somontano. 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.