



**ORDEN de 3 de agosto de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se adapta la normativa específica del vino de la tierra “Ribera del Gállego - Cinco Villas” a la regulación de las indicaciones geográficas protegidas de vinos contenida en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo**

El vino de la tierra “Ribera del Gállego - Cinco Villas” está regulado por la normativa de carácter general sobre los vinos de la tierra y, de forma más concreta, por las disposiciones que establecen específicamente sus requisitos de producción y elaboración. Estas disposiciones se han visto afectadas por disposiciones posteriores a lo largo del tiempo, de modo que, en la actualidad, la zona geográfica vigente se recoge en la Orden de 28 de octubre de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón, mientras que las características de los vinos se recogen en la Orden de 25 enero de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se modifica el anexo XI del Decreto 37/2001, de 13 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el potencial de producción vitícola y se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón.

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 disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), en la redacción que le ha dado el Reglamento (CE) n.º 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, ha asimilado el régimen de protección de los productos vitivinícolas al del resto de productos alimenticios. En este nuevo régimen de protección los vinos de la tierra son susceptibles de protección, en la categoría de indicaciones geográficas protegidas (IGP), siempre que reúnan determinados requisitos, uno de los cuales es contar con un pliego de condiciones, cuyo contenido establece el artículo 118 quater del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo. Así pues, para cumplir estos requisitos, la normativa específica del vino de la tierra “Ribera del Gállego - Cinco Villas” debe incluir, como documento normativo principal, un pliego de condiciones en el que queden establecidas las condiciones de producción que debe cumplir el vino protegido, y que se inserta como anexo a esta orden.

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.— Adaptación la normativa específica del vino de la tierra “Ribera del Gállego - Cinco Villas” a la regulación de las indicaciones geográficas protegidas de vinos contenida en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo.*

La producción de la indicación geográfica protegida (IGP) “Ribera del Gállego - Cinco Villas” se ajustará al pliego de condiciones que se inserta como anexo de esta orden.

*Disposición derogatoria única.— Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones anteriores de igual o inferior rango se opongan a lo establecido 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, 3 de agosto de 2012

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

ANEXO  
**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA  
 IGP “RIBERA DEL GALLEGO – CINCO VILLAS”**

**A. NOMBRE A PROTEGER**

“RIBERA DEL GÁLLEGO – CINCO VILLAS”

**B. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS**

Amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Ribera del Gállego – Cinco Villas” (en adelante, IGP “Ribera del Gállego – Cinco Villas”), podrán producirse los siguientes tipos de vinos:

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos

Las características físico-químicas de estos vinos serán:

Tipo	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	Grado alcohólico total mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (ác. tartárico) g/l	Acidez volátil máxima (ác. acético) g/l	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	
					< 5 g/l azúcares	≥ 5 g/l azúcares
Vino blanco	11,0	11,0	4,0	0,80	200	250
Vino rosado	11,5	11,5	4,0	0,80	200	250
Vino tinto	12,0	12,0	4,0	0,80	150	200

Contenido máximo en azúcares reductores:

- Para los vinos blancos, rosados y tintos 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 anteriormente pero no excede de 12 gramos por litro, o de 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 anteriormente pero no es superior a 45 gramos por litro.
- Para los vinos dulces: Su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.

Características organolépticas:

**Vinos blancos:** Color amarillo pajizo. En nariz se percibirán aromas primarios florales y frutales. En boca serán suaves y aterciopelados.

**Vinos rosados:** De tonos rosa fresa, con presencia de tonos violáceos. En nariz presentarán aromas a frambuesa y frutas del bosque. En boca serán afrutados y limpios.

**Vinos tintos:** Color rojo rubí. En nariz serán de aroma potente, con matices de flores, frutas y tierras. En boca presentarán gran cuerpo, con equilibrio cuerpo-acidez, de amplio y largo final en boca.

**Vinos con envejecimiento:** Color de amarillo dorado a dorado intenso para los blancos. Para los tintos, serán de color rojo cereza madura, con ribetes más pálidos. En nariz serán de aroma potente, con olor a madera y equilibrio con aromas a fruta. Se percibirán notas de especias, cueros y/o torrefactos, con fondo cálido y especiado. En boca serán sedosos y redondos, de variados matices y con taninos suaves e intensos. Final en boca duradero.

### **C. PRACTICAS ENOLÓGICAS**

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11% vol. para vinos blancos, 11'5% vol. para rosados y 12% vol. para tintos.

### **D. ZONA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica que comprende la IGP "Ribera del Gállego - Cinco Villas" engloba los municipios:

**Provincia de Huesca:** Agüero, Alcalá de Gurrea, Almudévar, Ayerbe, Biscarrués, Gurrea de Gállego, La Sotenera, Loarre, Los Corrales, Lupiñén-Ortillo.

**Provincia de Zaragoza:** Ardisa, Biota, Castejón de Valdejasa, Ejea de los Caballeros, Erla, Las Pedrosas, Leciñena, Luna, Murillo de Gállego. Perdiguera, Piedratajada, Puendeluna, Tauste, Sádaba, San Mateo de Gállego, Santa Eulalia de Gállego, Sierra de Luna, Uncastillo, Valpalmas, Villanueva de Gállego, Zaragoza\*\*, Zuera.

\*\* (En Zaragoza Polígonos Catastrales Nº. 1 al 36. Polígonos Nº 42 al 55, 61, 62, 66, 67, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 218, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233 y 234), polígonos pertenecientes a la cuenca del río Gállego.

### **E. RENDIMIENTO MÁXIMO**

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kilos de uva para las variedades tintas, y de 13.000 kilos de uva para las variedades blancas.

La producción máxima en hl será de:

Variedades tintas: máximo 88'8 hl/ha

Variedades blancas: máximo 96'2 hl/ha

### **F. VARIEDADES DE UVA**

Las variedades de uva autorizadas para la elaboración de vinos amparados por la IGP "Ribera del Gállego - Cinco Villas" serán las siguientes:

- Tintas: cabernet-sauvignon, garnacha tinta, mazuela, merlot, moristel (Juan Ibáñez), syrah y tempranillo.
- Blancas: garnacha blanca, macabeo.

### **G. EXPLICACIÓN DETALLADA QUE CONFIRME EL VÍNCULO**

#### **a) Características de la zona geográfica:**

#### **FACTORES NATURALES**

La IGP "Ribera del Gállego – Cinco Villas" se encuentra ubicada en la parte noroeste de las provincias de Zaragoza y Huesca, con el río Gállego como principal elemento geográfico de la zona, y los Pirineos como frontera natural al norte, accidente geográfico éste, que condiciona de manera primordial las características de esta zona, en cuanto a paisajes, orografía, clima y

suelos, debido a la ubicación de esta indicación en torno a las sierras prepirenaicas, las cuales ofrecen una riqueza climática y pluviométrica favorecedoras para el cultivo de la vid.

Los suelos predominantes en la zona son los denominados Cambisoles (tipos calcárico y gleico), Calcisol háplico, Gypsisol háplico y escasa presencia de suelos de tipo Fluvisol eútrico, según la clasificación de la WRB (FAO, 1998). Es de destacar también la abundancia de la tierra de cascajo, entendido como un terreno con abundancia de piedras y muy buen drenaje al que se adapta perfectamente el cultivo de la vid.

La caracterización del clima de la zona, según la clasificación de tipos de clima basada en los criterios propuestos por Köppen, responde de manera mayoritaria al clima mediterráneo continental, con pequeñas manchas al norte de esta zona, por la influencia de los Pirineos, de clima de transición mediterráneo-oceánico y pequeñas áreas en la zona próxima a Zaragoza de clima seco estepario. Una característica climática singular para esta zona es la presencia del viento llamado alaniés.

#### TRADICIÓN ENOLÓGICA Y REFERENCIAS HISTÓRICAS

La tradición vitivinícola de la IGP "Ribera del Gállego – Cinco Villas" es incuestionable, como lo prueban las numerosas referencias que sobre esta zona y sus vinos pueden encontrarse en documentos históricos, estudios y libros. A continuación se realiza un breve resumen de algunas de las más relevantes de esas referencias.

Son numerosas las referencias al comercio del Vino en plena Edad Media, entre los nobles y comerciantes de la ciudad de Zaragoza y los viticultores del entorno de Huesca. Por ejemplo, se tuvo que prohibir en Zaragoza la entrada de vinos foráneos aunque fueran del mismo reino mientras el precio no se equiparase al de los vinos propios. En las Cortes de Zaragoza de 1414 se dispuso que no se podía importar vinos de fuera y en las Corte de Maella de 26 de noviembre de 1423 se volvía a insistir en lo mismo, estableciendo medidas para reprimir el contrabando de vino y creando comisarías en Ejea de los Caballeros, Jaca y Huesca para inspeccionar mejor las fronteras.

Un factor de gran importancia para la viticultura fue el Camino de Santiago, cuya rama aragonesa pasa por la zona. Los monjes benedictinos del Císter, que fueron grandes expertos en el cultivo de la viña y en la elaboración del vino, ejercieron gran protagonismo en la ruta jacobea puesto que dirigieron la colonización de las tierras recuperadas plantando importantes áreas de viñedo.

Ya en el siglo XIX existen menciones de repetidos galardones para vinos elaborados en el entorno de la ciudad Huesca. Así, en 1857, Don Sixto López recibió una mención honorífica por el vino que presentó en la Exposición de Productos Agrícolas celebrada en Madrid ese año. Unos años más tarde, en la Feria-Concurso Agrícola de Barcelona de 1898, Francisco Pérez recibió Medalla de 2ª clase por su vino tinto de Garnacha. Lamberto Salcedo, Eusebio Panzano, Vicente Gállego, Ramón Pérez, José Sarasa, José Villamayor, Mariano Aguarod, Santiago Normante, León Fontana y Ramón Abad fueron galardonados con la medalla de 3ª clase por sus vinos tintos exentos de yeso. Doña Ramona Cinto recibió en el mismo certamen una mención honorífica. Todos estos cosecheros premiados en los diferentes certámenes eran oriundos de Ayerbe, pero también los de otras localidades de la comarca optaron al reconocimiento de su esfuerzo y el cuidado con que elaboraban sus caldos. A la exposición Universal de París de 1900 acudieron numerosos cosecheros de la zona, entre ellos Juan Lino Lasierra de Quinzano y Pablo Otal de Puibolea.

Posteriormente, en el siglo XX, aunque antes de la Guerra Civil se comienzan a gestar diversos proyectos cooperativos de diversa índole en el medio rural, no es hasta después de la guerra, y ante las duras condiciones de la vida rural en las décadas 40 y 50, cuando se incrementa la importancia del cooperativismo agrario y sobre los antiguos sindicatos se organizan principalmente bodegas y almazaras cooperativas.

Entre 1944 y 1965 se crearon casi todas las cooperativas vinícolas en España y la zona de las Cinco Villas y la Ribera del Gállego no fueron una excepción. Entre las creadas en aquellos años, se puede destacar a día de hoy entre las más pujantes:

- La Cooperativa Virgen de la Corona de Almudévar, constituida en 1958
- La Cooperativa San Miguel de Tauste, constituida en 1944
- La Cooperativa Virgen de la Oliva, Ejea de los Caballeros, constituida en 1943
- La Cooperativa San Sebastián de Sierra de Luna, constituida en 1964

Otras pruebas de la tradición vitivinícola de la zona es que en 1980 había censadas un total de 2.453 ha de viñedo; o las numerosas bodegas excavadas en laderas que encontramos en la porción más oriental del territorio, en lugares como Almudévar, Lierta, Orilla y Puibolea.

#### **b) Características del producto basadas en la reputación**

Este vino con derecho a indicación geográfica es reconocido por la Orden de 25 de marzo de 1999 (BOA N° 47, de 20-4-99), del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Aragón, y posteriormente por la Orden de 23 de diciembre de 1999 (BOE N° 16, de 19-1-2000), del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En la actualidad, la actividad tradicional de las cooperativas se ha visto complementada con la implantación de proyectos empresariales privados que han dotado a la zona de un nuevo dinamismo, y ha permitido proyectar hacia el exterior los vinos de la zona. De este modo, bodegas de reciente implantación como "Bodegas Ejeanas" y "Señorío de Cinco Villas" en Ejea de los Caballeros, "Bodegas y Viñedos Reino de los Mallos" y "Bodegas Pegalaz" en Santa Eulalia de Gállego, y "Bodegas Uncastel.lum" en Uncastillo, han visto reconocidos sus vinos en diversos certámenes tanto nacionales como internacionales.

A todos ellos hay que añadir la trayectoria en la zona durante más de cincuenta años de "Bodegas Palafox" en Villanueva de Gállego.

La Asociación empresarial de Vinos de la Tierra de Aragón se constituyó en 2005 con 18 bodegas que elaboran Vinos de la Tierra en la Comunidad Autónoma de Aragón con el objetivo de impulsar el desarrollo de las Indicaciones Geográficas Protegidas que están reconocidas en Aragón.

Estas bodegas han sido durante los últimos años expositores habituales en Ferias del sector tan importantes con ALIMENTARIA de Barcelona, FENAVIN en Ciudad Real, PROWEIN en Dusseldorf,...

Así mismo algunos de sus vinos han sido merecedores de importantes galardones en Certámenes de Vino nacionales e internacionales. A continuación se realiza una breve reseña de los más importantes obtenidos por algunas de las bodegas que actualmente pertenecen a la IGP "Ribera del Gállego-Cinco Villas" en distintos certámenes y ferias, que reconocen la calidad de los vinos de esta zona.

La bodega Edra, de Ayerbe, recibió en la Feria Internacional de Vino de Castilla la Mancha de 2008 la Medalla de Plata al mejor Vino de la Tierra de España en la categoría de vinos tintos de dos o más años con su vino EDRA Merlot-Syrah 2005.

Bodegas Ejeanas recibieron la Medalla de Oro en Challenge International du Vin 2005 (Burdeos) para Vega de Luchán Barrica 2002, y dos Medallas de Bronce en 2006 en el mismo concurso para Vega de Luchán Garnachas Viejas 2004, y Vega de Luchán Rosado 2005.

Bodegas Palafox, de Villanueva del Gállego, fueron galardonadas con el Zarcillo de Bronce 2003 a María de Palafox Gran Vino de la reserva familiar, Radio Turismo Medalla de Oro 2001 a Tinto María de Brianda 2000, Radio Turismo Medalla de Oro 2005 a Vino Dulce de Vendimia Tardía Flor de Almíbar.

Bodegas Reino de los Mallos, de Murillo de Gállego, han visto elegido su vino Reino de los Mallos 2003 con 9 meses de barrica Mejor Vino de la Tierra de España 2006 y Mejor Vino de

Aragón 2006; Reino de los Mallos 2004 con 9 meses de bodega galardonado con una Medalla de Plata en el Concurso Internacional Vinalies Internationales 2008, Medalla de Plata Bacchus 2008, Medalla de Plata Mundus Vini 2007 y Medalla de Plata Avimes 2007.

Por su parte Bodegas Uncastellum, como bodega elaboradora de vinos a partir de uva ecológica, ha obtenido también importantes galardones internacionales, entre ellos:

**UNCASTELLUM AUREUM**

Aureum 2005: Gold Medal Biofach 2009, Nürnberg, Silver Medal, 2008 D.L.G. e.V. Bio

Aureum 2003: Gold Medal, Madrid International Wine Fair 2004, Gold Medal, Spanish Organic Wine Competition, VI Edition

**UNCASTELLUM TINTO BARRICA**

Uncastellum Tinto Barrica 2006: Silver Medal 2007 D.L.G. e.V. Bio, Silver Medal, Ecoracimos 2008

Uncastellum Tinto Barrica 2005: 90 points by R. Parker, 2009 The Wine Advocate, Gold Medal, Biofach 2005, Gold Medal, Spanish Organic Wine

**UNCASTELLUM ROSADO**

Uncastellum Rosado 2008: Best Spanish Rosé, by Spanish Sommelier Assoc.

Uncastellum Rosado 2005: Silver Medal, Biofach 2006

Uncastellum Rosado 2004: Gold Medal, Spanish Organic Wine Compet. VI Ed

**c) Relación causal entre el área geográfica y las características del producto**

La ubicación de esta indicación en torno a las sierras prepirenaicas ofrece una riqueza climática y pluviométrica, que le confieren un peculiar microclima y ecosistema favorecedor para el cultivo de la vid. Destacar la abundancia de la tierra de cascajo, entendido como un terreno con abundancia de piedras y muy buen drenaje al que se adapta perfectamente el cultivo de la vid, o la presencia del viento alaniés -característico de esta zona; factores ambos que se suman al resto de características del área geográfica y que favorecen la obtención de un producto final específico, con matices diversos en los diferentes tipos de vinos que se elaboran en cada una de las localidades pertenecientes a esta Indicación.

El territorio incluido dentro de la IGP "Ribera del Gállego-Cinco Villas", el clima, las condiciones geográficas del terreno y las variedades de uva utilizadas se combinan para dar como resultado un producto de características destacables, que ha sido protagonista fundamental en la economía y cultura de la zona y que renace como tradición impregnada de ilusión, proyectada a otros espacios, mercados y paladares.

**H. OTROS REQUISITOS APLICABLES**

**d) Marco legal**

ORDEN de 25 de marzo de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente por la que se actualizan las zonas de "Vino de la Tierra" en la designación de vinos de mesa producidos en Aragón. (BOA nº 47 de fecha 20-04-1999).

ORDEN de 25 enero de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se modifica el Anexo XI del Decreto 37/2001, de 13 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el potencial de producción vitícola y se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón. (BOA nº 17 de fecha 7-02-2005).

ORDEN de 28 de octubre de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón. (BOA nº 137 de fecha 18-11-2005).

**e) Requisitos adicionales**i) Vendimia y elaboración

Al menos el 85% de las uvas con las que se haya elaborado el vino amparado por la IGP "Ribera del Gállego - Cinco Villas", deberá proceder de parcelas situadas en la zona geográfica contemplada en este pliego de condiciones.

ii) Embotellado y Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán ser verificadas y aprobadas, en lo que respecta a lo regulado en este pliego de condiciones, por el órgano de gestión.

Para la IGP "Ribera del Gállego-Cinco Villas", el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es "Vino de la Tierra". Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Indicación Geográfica Protegida o IGP.

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra Ribera del Gállego – Cinco Villas son "Añejo", "Noble" y "Viejo".

**I. ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN EXTERNA**

La verificación del cumplimiento de lo contemplado en este pliego de condiciones, será realizado por organismos de control que deberán estar acreditados ante ENAC conforme a la norma UNE-EN-45011 o norma que la sustituya.

La entidad de certificación externa deberá asegurar que los operadores autorizados cumplen con el presente pliego de condiciones, realizando al menos la siguiente tipología de controles:

- Controles en bodega: Control de las diferentes partidas identificadas como "Ribera del Gállego – Cinco Villas", con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino.

- Verificación de la analítica del producto terminado: Se realizará toma de muestras aleatoria sobre las partidas identificadas como "Ribera del Gallego – Cinco Villas", con el objeto de determinar que los parámetros físico-químicos de los vinos elaborados se ajustan a los contemplados en el presente pliego de condiciones.

Entidades de certificación encargadas de la verificación del cumplimiento de lo contemplado en este Pliego de Condiciones:

**BUREAU VERITAS**  
Valportillo Primera 22-24  
Pl La Granja - Edif. Caoba  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Tf: 91 270 22 00  
Fax: 91 270 22 99  
www.bureauveritas.es

**CERTIAL S.L.**  
Polígono Industrial 'Los Leones', 63 - 50298  
Pinseque (Zaragoza)  
Tel +34 976 656 919  
Fax +34 976 656823  
www.certial.com

**CERTIFOOD**  
C/ Cristóbal Bordiú, 35, 4º, Of. 415  
28003 Madrid  
Tf: 91 745 00 14  
Fax: 91 579 24 76  
www.certifood.org

- **Metodología de las comprobaciones**

La periodicidad de las comprobaciones será, como mínimo, anual.

La toma de muestras para el control anual, se realizará por muestreo aleatorio de las diferentes partidas de vino considerado por la bodega como apto según el presente pliego de condiciones en cada campaña.