

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CARIÑENA”

### 1) NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

«Cariñena».

### 2) DESCRIPCIÓN DEL VINO

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Cariñena son los siguientes: tintos, rosados y blancos.

Dentro de los tipos de vinos mencionados podrán elaborarse los siguientes subtipos:

- Vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Vinos de licor
- Vino naturalmente dulce
- Vinos de aguja
- Vinos espumosos de calidad
- Vendimia tardía

#### a) Características analíticas del producto

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

TIPO DE VINO	Grado alcohólico adquirió min. (%vol)	Acidez mín. (ác. tartárico) meq/L		Acidez volátil máx. (ác. Acetic) meq/L		Anhídrido sulfuroso máx. (mg/L)		Grado alcohólico total	CO <sub>2</sub> mínimo total (bar)
		meq/L	g/L	meq/L	g/L	<5 g/L azúcar	≥5 g/L azúcar		
Blancos	9	60	4,5	13,3	0,8	180	240		-
Rosados	9	60	4,5	13,3	0,8	180	240		-
Tintos	9	60	4,5	13,3	0,8	140	180		-
Semisecos, semidulces y dulces	9	60	4,5	13,3	0,8		BL:240 TT:180		-
Naturalmente dulces	13	60	4,5	15	0,9		BL:240 TT:180	>15 <17,5	-
Aguja	7	60	4,5	13,3	0,8	BL:180 TT:140	BL:240 TT:180	>9	≥ 1 ≤2,5
Espumosos de calidad	10	60	4,5	10,83	0,65	160			3,5
									3 (para botellas de < 25 cl.)
Vendimia tardía	13	60	4,5	15	0,9	BL:180 TT:140	BL:240 TT:180	>15	-
Vinos de licor	≥15 y ≤22	60	4,5	15	0,9	150	200	≥17,5	-

Contenido máximo en azúcares reductores:

- Para los vinos blancos, rosados, tintos secos, blancos con maceración carbónica, tintos con maceración carbónica y vendimia tardía: 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: 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 anteriormente 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.

## **b) Características Organolépticas**

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

### **Vino blanco:**

Fase visual: Colores amarillos pálido con tonalidades de verdosas a ambarinas.

Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.

Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

### **Vino rosado:**

Fase visual: Colores rosáceos con matices del violeta al salmón.

Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado.

Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas con acidez media-alta.

### **Vino tinto:**

Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.

Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

### **Vino blanco de maceración carbónica:**

Fase visual: Color amarillo con tonalidades doradas o ambarinas.

Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad alta.

Fase gustativa: Se muestra suave, carnosos y afrutado, equilibrado en su estructura.

### **Vino tinto de maceración carbónica:**

Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos intensos, limpios y de buena capa.

Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad alta.

Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.

### **Vinos semisecos, semidulces y dulces:**

Fase visual (según sean blancos, rosados o tintos respectivamente): Colores amarillos, rosáceos y rojos frescos, con matices verdosos, violáceos y rojos que denotan juventud.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con cierto dulzor y amplia persistencia.

### **Vinos de licor:**

Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos violáceos, limpios, con matices muy dorados o violetas intensos.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, que identifican la variedad de la que proceden con tonos florales de fondo mieloso.

Fase gustativa: Sabor intenso, bien estructurado, amplio y dulce, frutal con agradable paso de boca y buen retronasal.

### **Vino naturalmente dulce:**

Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados y violetas.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden muy florales y fondo meloso.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor y amplia persistencia.

**Vinos de aguja:**

Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos y rojos frescos, con matices verdosos, violáceos y rojos que denotan juventud.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden.

Fase gustativa: Fresco, ligero, agradable paso de boca con ligera persistencia y con un punto de aguja.

**Vino espumoso de calidad:**

Fase visual: Colores amarillos con tonos pálidos o dorados y brillantes. Carbónico ligero con adecuada burbuja fina y persistente.

Fase olfativa: Aromas intensos, limpios y con suaves tonos de su paso por botella.

Fase gustativa: Fresco, con ligera acidez y agradable carbónico, equilibrado.

**Vino de crianza:**

Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos o rojos frescos (dependiendo de su tipo), con matices que denotan todavía cierta juventud y con ligeros tonos verdosos o violáceos.

Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica y postgusto de media duración.

**Vino de reserva:**

Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos y rojos menos vivos (dependiendo de su tipo), con matices que denotan más su madurez y tonos ocres o dorados que marcan su paso por la bodega.

Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.

Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla y de postgusto largo.

**Vino de gran reserva:**

Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos o rojos rubí con tonalidades mate y atejadas, capa media-alta, dependiendo si son blancos, rosados o tintos.

Fase olfativa: Intensos, complejos, especiados, de muy marcada evolución en botella.

Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

**Vino añejo:**

Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos o rojos rubí con tonalidades mate y atejadas, capa media, dependiendo si son blancos, rosados o tintos.

Fase olfativa: Muy intensos, amplio, balsámico.

Fase gustativa: Glicérico, fino y grato, postgusto largo.

**Vino Roble:**

Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates en tintos y amarillos dorados en blancos, limpio, brillante de buena capa.

Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de bodega.

Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

**Vino Noble:**

Fase visual: Colores oro, rosáceos o rojos rubí con tonalidades atejadas, capa media, dependiendo si son blancos, rosados o tintos.

Fase olfativa: Muy intensos, complejos, especiados.

Fase gustativa: Glicérico, fino y armónico, postgusto largo.

**Vendimia tardía:**

Fase visual: intensidad colorante con mayor sensación de lágrima

Fase olfativa: aromas intensos de frutas maduras y desaparición de verdor

Fase gustativa: Glicérico, no ácido, estructurados, tánicos dulces y fenólicos.

### 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.
- Independientemente de la densidad de la plantación del viñedo y para todas las variedades, no se podrá superar el límite máximo de 35.000 yemas por hectárea, cuando la formación de las vides sea en vaso, y 40.000, cuando se trate de espaldera, excepto en las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Chardonnay, cuyos límites máximos serán, respectivamente, 45.000 (vaso) y 50.000 yemas (espaldera).
- Los sistemas de poda serán los siguientes:
  - a) El tradicional sistema de poda en vaso.
  - b) En espaldera:
    - 1) con cordón simple o doble;
    - 2) con vara y pulgar.
- Se autoriza el riego de las viñas. No obstante, cuando sea necesario para mantener el equilibrio de potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, el Consejo Regulador podrá limitar el riego de las viñas estableciendo la forma y condiciones, así como las modalidades de aplicación.

#### 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 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

#### **b.1) Elaboración de los diferentes subtipos de vino**

- a) Vinos blancos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25°C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1.080.
- b) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25°C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1.060.
- c) Vinos semisecos, semidulces y dulces: Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos de uva obtenidos en la zona geográfica, o mostos de uva concentrados rectificadas.
- d) Vinos de licor: se realizarán exclusivamente con las variedades Moscatel de Alejandría, Macabeo y Garnacha Tinta. Podrán utilizarse las menciones “vino dulce” o “mistela” en los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva o de una mezcla de mosto de uva con vino.

e) Vino “naturalmente dulce”: deberá elaborarse con uva sobremadura 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. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol.

f) 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, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El tiraje se realizará entre el 1 de enero y el 30 de abril del año siguiente al de la vendimia.
- 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.
- El vino base empleado deberá ser un vino calificado, con una concentración máxima de anhídrido sulfuroso total de 140 mg/l.
- 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.
- Su autocalificación se realizará antes de transcurridos tres meses desde que se realice el degüelle.

g) Vinos de aguja: Es un vino que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares.

h) La “vendimia tardía” deberá presentar un grado alcohólico natural superior a 15% vol., una Graduación alcohólica adquirida (mínima) 13% Vol y una acidez volátil real en ácido acético de 0,9 g/l o 15 meq/l.

i) Vino roble:

- Blanco: Período mínimo de crianza: > 45 días en barricas de roble de 600 l. de capacidad.
- Tinto: Período mínimo de crianza: > 90 días en barricas de roble de 600 l. de capacidad.

#### **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 barrica 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 DOP Cariñena está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

#### **5) RENDIMIENTO MÁXIMO**

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.500 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 62,9 hectolitros, para vinos de variedades tintas y 66,6 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 Cariñena se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

- a) Tintas: Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Juan Ibáñez, Cariñena (Mazuela), Merlot, Monastrell, Syrah, Tempranillo y Vidadillo.
- b) Blancas: Chardonnay, Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel de Alejandría y Parellada.

## 7) **VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

### a) **Área geográfica**

#### **FACTORES HUMANOS**

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo.

Ya en 1415, formaban parte de la lista de alimentos preferentes de los que Fernando I de Aragón tenía previsto acompañarse en un proyectado viaje a Niza que finalmente no se llevó a cabo y en el que iba a tratar con el emperador sobre el Cisma de la Iglesia. Según cuenta Esteban Sarasa Sánchez, profesor de Historia Medieval de la Universidad de Zaragoza, el monarca señaló su preferencia por el vino de Cariñena y Longares, el queso de Peñafiel, los perniles pirenaicos o el trigo de Zaragoza.

De Cariñena hablaron en sus crónicas numerosos viajeros españoles y extranjeros que se aventuraron por la península. Enrique Cock cuenta como en 1585 Felipe II fue recibido en Cariñena con dos Fuentes de vino, “una de blanco y otra de tinto, de las cuales cada uno bebía quien tenía gana”.

Ya en 1696 se aprobó en la villa de Cariñena el llamado Estatuto de la Vid, con el fin de limitar las plantaciones en función de la calidad de la tierra donde fueran a ubicarse los viñedos. No es por tanto una casualidad que los catorce municipios aragoneses que integran la Denominación de Origen hayan sido pioneros a la hora de adquirir las obligaciones y los privilegios que ésta conlleva.

“Si este vino es de vuestra propiedad hay que reconocer que la tierra prometida está cerca”. Con estas palabras agradecía el pensador francés Voltaire el envío que el Conde de Aranda le había hecho de sabrosos caldos de su bodega de Almonacid de la Sierra. Corría el año 1773 y no era la primera vez que ilustres e ilustrados personajes se dejaban seducir por los caldos cariñenenses.

José Townsend, en 1786, decía: “el vino que produce esta comarca es de la mejor calidad y no dudo que sea muy buscado en Inglaterra tan pronto como la comunicación por mar sea establecida”

Mas tarde, en 1809, Alexandro Laborde contaba cómo en Cariñena se hacía “un vino exquisito, particularmente conocido con el nombre de garnacha”. En 1862, Charles Davillier afirmaba en su cuaderno de viajes: “A algunas lenguas (...) se extienden los viñedos de Cariñena, célebres en España desde hace mucho. El vino blanco de Cariñena, cuyo nombre se ve en todas las tiendas de vino de Madrid, merecería ser más conocido fuera de España, especialmente el que se obtiene de la uva llamada garnacha”.

La última gran batalla de los vinos de Cariñena, tuvo lugar a finales del siglo XIX. La filoxera había acabado con el viñedo francés e importantes familias vinateras del país vecino se asentaron en esta zona aragonesa, que desarrolló a partir de entonces una gran actividad mercantil y científica que conllevó, entre otras cosas, la construcción del ferrocarril de vía estrecha Cariñena – Zaragoza, inaugurado en 1887 para sacar las producciones de la zona.

Posteriormente, la celebración del primer congreso vitivinícola nacional en 1891, en Zaragoza, refleja la inquietud pionera de Cariñena.

Su trayectoria histórica y el ejemplar comportamiento de los viticultores cariñenenses en la lucha contra la filoxera, sirvió a la población de Cariñena para recibir el título de ciudad, otorgado por el rey Alfonso XIII en 1909.

Es a principios de siglo también, cuando se inicia la elaboración en esta zona, de vino espumoso y de licor. Elaboración, que se lleva realizando hasta nuestros días, con una marcada tradición histórica.

En 1932, coincidiendo con la creación de las denominaciones de origen se inaugura la Estación Enológica de Cariñena, desde donde se impulsan nuevas técnicas de cultivo y elaboración, pero la Guerra Civil y sus posteriores consecuencias retrasan el giro hacia la calidad hasta los años setenta, poco después de que los vinos comenzasen a ser embotellados.

Es en los ochenta cuando se da el gran salto cualitativo en la elaboración del vino con la introducción de nuevos sistemas de cultivo, la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas.

## **FACTORES NATURALES**

### **- Edafología**

El Campo de Cariñena es una llanura cerrada al suroeste por las sierras ibéricas, de tal forma que los depósitos de materiales descienden desde las últimas al llano determinando la utilización del suelo en cada caso.

En las estribaciones montañosas se presentan suelos pobres con sustrato rocoso muy cercano, de malos rendimientos y graves dificultades para el empleo de maquinaria agrícola.

A medida que las prolongaciones montañosas van perdiendo altura, el paisaje de colinas desciende suavemente hasta identificarse con la llanura de Cariñena. El suelo, a cierta altura, está formado por guijarros de los depósitos aluviales y coluviales y muestra las condiciones necesarias para el cultivo de la vid, pues no necesita mucha humedad pero cuando la recibe es capaz de conservarla durante largo tiempo. En estas zonas el clima se dulcifica y las cepas hallan el medio idóneo para su desarrollo.

Por su parte, en la llanura que se extiende paralela a la Sierra de Algairén y en la que se encuentra más del 80% de la Denominación de Origen se encuentran suelos de arcillas miocenas. Aquí hay cuatro tipos principales:

1. Cascajo. Suelo pardo calizo sobre depósitos autóctonos con áreas de suelo pardo rojizo. Es el suelo que ocupa mayor extensión en la Denominación de Origen.
2. Royal. Tierras pardas meridionales sobre pizarras, principalmente y cuarcitas, con áreas de xeroranker y litosuelo. Este tipo de suelo ocupa el segundo lugar en extensión en la Denominación.
3. Tierra fuerte arcillosa. Suelo de terraza sobre suelo pardo calizo pedregoso sobre glaciares muy destruidos o depósitos autóctonos calizos.
4. Calar. Suelo de xerorendxinas sobre margas, areniscas y a veces niveles de yesos, con áreas de suelo pardo calizo y litosuelos.

Otro tipo de suelos que ocupan menos extensión dentro de la Denominación son los aluviales, procedentes de la sedimentación de los ríos Jalón y Huerva, en los términos de Almonacid de la Sierra, Alfamén, Muel, Mezalocha y Villanueva de Huerva.

### **- Climatología**

Los viticultores cariñenenses pueden considerarse verdaderamente privilegiados por la calidad de sus tierras y de su clima para el cultivo de la vid. El suelo, el clima, la altitud (entre los 400 y los 800 metros) y la orografía se combinan de diferentes maneras, para dotar al territorio de una gran aptitud para la actividad vitivinícola. Esta combinación favorece además la existencia de distintos microclimas, con lo que los vinos de la DOP Cariñena componen, al final, un amplio abanico de posibilidades.

Como territorio del interior peninsular, el clima de la zona se define templado medio con notable tendencia a continentalizarse, de manera que los inviernos son fríos y los veranos muy calurosos. Esa continentalidad, los vientos que frecuentemente soplan por toda la región y el carácter torrencial de muchos de sus cursos de agua dificultan la pluviometría y dan lugar a un paisaje semiárido. Una característica del viento de la zona, denominado "cierzo", es que contribuye a la sequedad del clima.

No obstante, la presencia de montañas tiene efectos positivos para la pluviosidad, permitiendo en las tierras más próximas a la sierra, medias anuales más altas y persistentes que en las de la llanura, donde se dan bajo la forma de chubascos primaverales o tormentas en verano. Las precipitaciones son muy bajas, de 350 a 540 mm en las proximidades montañosas.

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

Es de destacar la especial relevancia cualitativa y cuantitativa que presentan los vinos, especialmente los tintos, que son amplios, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez conjugada con los anteriores atributos. La descripción organoléptica realizada para cada tipo de vino en el punto 2, apartado b) de este documento, resalta su carácter aromático afrutado muy personal (frutos maduros), equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto, características en su conjunto muy bien integradas.

Las bodegas de la DOP Cariñena, logran óptimos resultados con crianzas moderadas en envases de roble de calidad y con la participación de las variedades autóctonas Garnacha Tinta y Cariñena, y las variedades autorizadas, como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, que aportan a los vinos estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

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

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a las condiciones climáticas, con bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio.

Las variedades presentes están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, comportando una serie de vinos específicos desde el punto de vista físico-químico y sensorial, conformando las señas de identidad de los vinos producidos con las variedades autorizadas, para todos los tipos de productos descritos en el punto 2 de este documento y elaborados con las técnicas específicas y tradicionales que se detallan en el punto 3, apartado b).

**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 «Cariñena» (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, almacenamiento, embotellado y envejecimiento).
  - 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 que la pluviometría supere en un 10% la media anual de la zona de 250 l/m<sup>2</sup>, o cuando la media de temperaturas en agosto no haya superado los 20°C.
- En el cumplimiento de los límites de producción máxima admitida por hectárea establecidos en el Punto 5 se admitirá una tolerancia del 5% en kg de uva/ha, siempre que no se haya aplicado la modificación de los mismos por el Consejo Regulador indicada anteriormente (de cómo máximo el 25%).

## ii) 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.

## iii) 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.

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 adquirido durante años por las bodegas de la DOP Cariñena, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características físico-químicas y organolépticas de estos vinos.

## iv) 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 “Cariñena”. 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 DOP Cariñena son:
  - 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: “Denominación de Origen” o “DO”

- Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) N° 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 y “Roble”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 Cariñena.  
Dirección: Camino de la Platera, 7. 50400 CARIÑENA (Zaragoza, España)  
Teléfono: (34) 976 793 031  
Fax: (34) 976 621 107  
Correo electrónico: [consejoregulador@docarinena.com](mailto:consejoregulador@docarinena.com)  
[www.docarinena.com](http://www.docarinena.com)

### b) Tareas

#### i) Alcance de los controles

El Consejo Regulador de la DOP Cariñena, 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 Cariñena.

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 embotellan vino DOP Cariñena. 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.