



C/2025/1558

6.3.2025

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2025/1558)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Campo de Borja»

PDO-ES-A0180-AM04

Fecha de comunicación: 13.12.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

NUEVA MENCIÓN FACULTATIVA EN EL ETIQUETADO

DESCRIPCIÓN:

Se incluye la mención de etiquetado «Garnachas Históricas» para los vinos monovarietales elaborados con la variedad Garnacha tinta, siempre y cuando la uva para esa elaboración proceda de viñedos con 35 años o más de antigüedad.

La presente modificación afecta a las disposiciones relativas al etiquetado (apartado 8 del pliego de condiciones y apartado 9 del documento único).

Se considera una modificación normal, pues, conforme establece el art. 24, apartados 3 y 4 del Reglamento (UE) 2024/1143, no se incluye un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en las categorías de producto; no existe riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; y tampoco implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

JUSTIFICACIÓN:

La inclusión de la mención facultativa «Garnachas Históricas» tiene como objetivo proteger, destacar y valorizar los viñedos de Garnacha tinta con una antigüedad significativa, concretamente aquellos con 35 años o más.

La mención servirá como un sello de distinción, otorgando un valor añadido tanto al producto como al productor y reforzando la relevancia histórica y cultural de la Garnacha tinta, así como su valor patrimonial. Por tanto, la protección de estos viñedos también contribuye a la preservación de la identidad vitivinícola de «Campo de Borja».

Asimismo, la mención resaltaré la singularidad y calidad diferenciada del vino procedente de viñas viejas y también transmitirá a los consumidores su valor medioambiental, fruto de la conservación de esos viñedos antiguos, el entorno y el paisaje, prácticas necesarias para la sostenibilidad de medio rural; y su valor social, por favorecer la solidaridad y la transmisión de conocimientos entre generaciones.

Todo ello se pretende sirva de apoyo para el reconocimiento y fortalecimiento a nivel nacional e internacional de la reputación de la región, como productora de vinos de calidad, contribuyendo en consecuencia, al mejor posicionamiento de la denominación de origen protegida «Campo de Borja».

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Campo de Borja

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**1. *Vinos Blancos y Rosados*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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.

\* Anhídrido sulfuroso máximo 250 mgr/l si azúcares  $\geq$  5 gr/l

\* Grado alcohólico volumétrico total: Podrá superar los 15 % vol. en vinos producidos sin enriquecimiento.

\* Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

## Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. *Vinos Tintos*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: límpido, cristalino, rojo (cereza).

Fase olfativa: frutal, maduro, floral.

Fase gustativa: largo, amable, estructurado, carnoso, volumen.

- \* Anhídrido sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares  $\geq$  5 gr/l
- \* Grado alcohólico volumétrico total: Podrá superar los 15 % vol. en vinos producidos sin enriquecimiento.
- \* Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

### 3. *Vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: límpido, cristalino, amarillo o rosa (según sean blancos o rosados).

Fase olfativa: frutal y/o floral

Fase gustativa: ácido, equilibrado, fresco

- \* Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10,83
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 160

### 4. *Vinos «Naturalmente dulce»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

- \* Anhídrido sulfuroso máximo en blancos y rosados 200 mgr/litro y 150 mgr/litro en tintos, si azúcares  $<$  5 gr/l.
- \* Anhídrido sulfuroso máximo en blancos y rosados 250 mgr/l y 200 mgr/litro en tintos, si azúcares  $\geq$  5 gr/l
- \* Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vinos «Vendimia tardía»*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

- \* Anhídrido Sulfuroso máximo en blancos y rosados 200 mgr/litro y 150 mgr/litro en tintos, si azúcares < 5 gr/l.
- \* Anhídrido Sulfuroso máximo en blancos y rosados 250 mgr/l y 200 mgr/litro en tintos, si azúcares ≥ 5 gr/l
- \* Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 15
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *Vinos de licor*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

- \* Anhídrido sulfurosos 200 mgr/litro, si contenido en azúcares ≥ 5 gr/litro
- \* Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 15
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica 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.

2.

Práctica enológica específica

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.

### 5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

59,2 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

74 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica de la DOP «Campo de Borja» está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Zaragoza, Comunidad Autónoma de Aragón: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbueite, 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.

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CALADOC

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA  
MACABEO - VIURA  
MARSELÁN  
MAZUELA  
MERLOT  
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA  
MOSCATEL DE GRANO MENUDO  
SAUVIGNON BLANC  
SYRAH  
TEMPRANILLO  
VERDEJO  
VIOGNIER

#### 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

El vínculo con su zona geográfica se basa en la tradición histórica que data de años anteriores al 1203. La influencia del Monasterio de Veruela en el desarrollo de la vid fue importante, conservando, desarrollando y potenciando la viticultura que llega hasta nuestros días. La escasa precipitación, presencia del cierzo y variaciones bruscas de temperatura, afectan a las características organolépticas de los vinos. El cierzo produce evotranspiración intensa que limita la humedad del suelo, provocando estrés hídrico permanente, lo que resta vigor a las viñas. Como consecuencia la maduración fenólica es muy lenta, lo que potencia la presencia de aromas y tonalidades de intenso color en vinos.

VINO DE LICOR

La tradición de los vinos de licor de la DOP «Campo de Borja» se remonta varios siglos atrás. Las condiciones geográficas y climáticas de la zona, proporcionan un grado de madurez muy elevado, y junto con las características de los viñedos, de escasa producción y de vendimia tardía, confieren una personalidad propia, en la que destacan los aromas de fruta muy madura o incluso sobremadura, cualidades muy apropiadas para los vinos de licor.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Los vinos espumosos de calidad están influenciados por los elementos naturales de la zona: edafología, climatología y viticultura, que les confieren sus específicas características visuales, olfativas y gustativas. Fruto de su elaboración por el método tradicional son espumosos suaves y cremosos en los que resaltan los aromas y sabores de los vinos de la zona geográfica. Como resultado de su segunda fermentación en botella y envejecimiento sobre lías de fermentación, se obtiene una burbuja fina y persistente, así como un aroma frutal y elegante.

#### 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador para su anotación en el Registro de etiquetas, previo control de los requisitos relacionados 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 DOP «Campo de Borja» son:

- Término tradicional al que se refiere el artículo 112, letra a) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento y del Consejo: «Denominación de Origen».
- Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112, letra b) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento y del Consejo: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» y «Viejo».

Las menciones complementarias que se podrán utilizar en el etiquetado, según el método de producción, son: «Naturalmente dulce», «Vendimia tardía», «Maceración carbónica», «Roble», y «Fermentado en barrica».

Se podrá utilizar la mención complementaria «Garnachas Históricas» para los vinos monovarietales elaborados con uva de la variedad garnacha tinta procedente de viñedos con 35 años o más de antigüedad.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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 adquirido 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.

### **Enlace al pliego de condiciones**

[https://www.aragon.es/documents/d/guest/202412\\_pliego\\_condiciones\\_dop\\_campo\\_borja\\_vigente](https://www.aragon.es/documents/d/guest/202412_pliego_condiciones_dop_campo_borja_vigente)