



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO
PARA LA AUTOCALIFICACIÓN DE
PRODUCTO**

Fecha: 02-08-17

OPERADOR	PARÁMETROS DEFINIDOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES		REGISTROS
VITICULTOR	Zona de producción	<p>Está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ildes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olvés, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terror, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.</p> <p>En la trazabilidad de las parcelas ubicadas fuera de estos términos, debe quedar constancia que toda su producción se ha destinado a vino sin DOP. Es decir, se deben elaborar separadamente del resto y no contabilizar su producción como DOP.</p>	<p>Listado de declarantes de cosecha.</p> <p>Fichas del registro vitícola de los declarantes (donde aparece la referencia SIPGAC de cada parcela)</p> <p>Fichas de inscripción en el Consejo Regulador.</p>
	Variedad de uva	<p>Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Mazuela, Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo.</p> <p>Blancas: Chardonnay, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Alejandría y Sauvignon Blanc.</p> <p>En la trazabilidad de las parcelas con variedades no admitidas en DOP, debe quedar constancia que toda su producción se ha destinado a vino sin DOP. Es decir, se deben elaborar separadamente del resto y no contabilizar su producción como DOP.</p>	<p>Fichas del registro vitícola de los declarantes (donde aparece la variedad de cada parcela).</p>
	Prácticas de cultivo	<p>Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades.</p> <p>La densidad de plantación por hectárea será de 1.300 cepas mínimo y de 4.500 cepas máximo.</p> <p>Los sistemas de poda serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En vaso • En espaldera, <ul style="list-style-type: none"> • Con cordón simple o doble • Con vara y pulgar <p>Producción máxima: 7.000 Kg en variedades tintas y 8.000 Kg en variedades blancas, por hectárea. En la categoría de "Viñas Viejas" la producción máxima admitida será de 4.500 Kg por hectárea.</p> <p>Uva procedente de parcelas cuya producción exceda los rendimientos máximos deberá ser destinada a la elaboración de vino acogido a otro nivel de protección.</p> <p>En la trazabilidad de las parcelas con exceso de producción, debe quedar constancia que toda su producción se ha destinado a vino sin DOP y no contabilizar su producción como DOP.</p>	<p>Fichas del registro vitícola de los declarantes (donde aparece definido el marco de plantación de cada parcela, para calcular la densidad de plantación).</p> <p>Fichas de inspección de campo, donde se anoten otros parámetros de control.</p> <p>Fichas de control del rendimiento por parcela según tipo de uva, tinta, blanca, viñas viejas (formato CRP).</p>



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO
PARA LA AUTOCALIFICACIÓN DE
PRODUCTO**

Fecha: 02-08-17

	Declaración de cosecha		Declaración de cosecha de todos los viticultores de la bodega, donde aparezca la relación de parcelas.
	Báscula de recepción		De cada parcela recepcionada, hay que pesar su producción total en báscula de pesaje calibrada (Certificado de calibración de la báscula) ó verificada (presentar partes de verificación).
	Tickets de recepción		Identificación de cada ticket con número de ticket, nombre de viticultor, referencia de la parcela SIGPAC, variedad, concentración de azúcar y peso neto.
BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y EMBOTELLADO	Zona de elaboración	Está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olivés, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terror, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.	Registro de Industria Agroalimentaria, donde se define la actividad de la bodega.
	Elaboración	Rendimiento máximo de 70 litros de vino por cada 100 Kg de uva. No se podrá utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante. Tipos de vinos protegidos: <ul style="list-style-type: none"> • Blancos <ul style="list-style-type: none"> • Total o parcialmente fermentados en barrica • Maceración Carbónica • Rosados • Tintos <ul style="list-style-type: none"> • Total o parcialmente fermentados en barrica • Maceración Carbónica • Semisecos, semidulces y dulces • Vinos de licor • Vinos de aguja 	Declaración de cosecha y producción registrada en DGA antes del 10 de diciembre de cada campaña. Declaración de Cosecha y Producción (formato DCP), presentado al CR antes del 10 de enero de cada campaña.



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO
PARA LA AUTOCALIFICACIÓN DE
PRODUCTO**

Fecha: 02-08-17

	<ul style="list-style-type: none"> • Espumosos • Vino Calatayud Superior. <p>Características de los vinos:</p> <table border="1" data-bbox="512 490 1289 860"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo</th> <th rowspan="2">Graduación alcohólica mínima</th> <th rowspan="2">Acidez total min. (gr./l ácido tártrico)</th> <th rowspan="2">Acidez volátil máx (gr./l ácido acético)</th> <th colspan="2">Anhídrido sulfuroso total máximo (mg./l)</th> </tr> <tr> <th>< 5 gr./l azúcares</th> <th>≥5 gr./l azúcares</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Blancos</td> <td>10,5</td> <td>4,5</td> <td>0,8</td> <td>180</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Rosados</td> <td>11</td> <td>4,5</td> <td>0,8</td> <td>180</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Tintos</td> <td>12,5</td> <td>4,5</td> <td>0,8</td> <td>150</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>De licor</td> <td>15-22</td> <td></td> <td></td> <td>150</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p>La elaboración del vino de licor se realizará con las variedades Moscatel de Alejandría, Macabeo y Garnacha tinta, cuyas uvas en el momento de la vendimia, deberán tener un grado alcohólico natural no inferior al 12% Vol.</p> <p>El 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 y un grado alcohólico adquirido no inferior a 13 % Vol.</p> <p>Los vinos espumosos tendrán un proceso de elaboración y crianza, desde la 2ª fermentación hasta la eliminación de las lías en la misma botella en la que se efectuó el tiraje. Deberá cumplir los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El licor de tiraje deberá cumplir la reglamentación en vigor - Duración desde tiraje hasta degüelle >9 meses - Sólo se podrá utilizar este vino para relleno de las botellas en el degüelle. - Sobrepresión mínima 3,5 bar a 20 °C. - Graduación alcohólica adquirida mínima 10,5% Vol. - Anhídrido sulfuroso total máximo:160 mg/l - Acidez volátil real en ácido acético máximo: 0,65 g/l <p>La mención vendimia tardía para describir los vinos obtenidos de las variedades autorizadas con un grado alcohólico natural superior a 15 % Vol. y un grado volumétrico adquirido >13% Vol. Acidez volátil en ácido acético máximo de 0,9 g/l.</p> <p>El vino “Calatayud Superior”, vino tinto de alta expresión, en cuya elaboración se utilizarán uvas de garnacha tinta pertenecientes a viñedos de más de 50 años y con producciones que no superen los 3.500 kg/ha. En la composición del vino entrará un 85% mínimo de vino de la variedad garnacha negra y el 15% restante podrá incluir vino de otras variedades tintas autorizadas. Antes del embotellado se realizarán análisis físico-químicos y organolépticos. La vendimia se realizará en cajas adecuadas para su transporte.</p>	Tipo	Graduación alcohólica mínima	Acidez total min. (gr./l ácido tártrico)	Acidez volátil máx (gr./l ácido acético)	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg./l)		< 5 gr./l azúcares	≥5 gr./l azúcares	Blancos	10,5	4,5	0,8	180	240	Rosados	11	4,5	0,8	180	240	Tintos	12,5	4,5	0,8	150	180	De licor	15-22			150	200	<p>Ambas declaraciones deben coincidir con el asiento en Libro de vino DOP DGA.</p> <p>Registro del rendimiento de extracción por depósito (mosto flor más mosto prensa no superior a 70 litros de vino por 100 kg de uva).</p> <p>Declaración de ventas.</p> <p>Registros de control del proceso de elaboración.</p> <p>Guía de movimientos del vino.</p> <p>APPCC. En Libro de entradas/salidas vino vcprd anotar (actualizado):</p> <p>Entrada de uva (Kg) campaña. Entrada de mosto (L) y orujos (Kg). Entrada de vino mediante guías 500. Salidas de vino mediante guías de movimientos de vino, embotellado ó descalificación a Libro de mesa.</p> <p>Registro de la trazabilidad mediante: Fichas de seguimiento de la fermentación.</p> <p>Indicación del rendimiento de extracción por depósito (70%).</p> <p>Fichas de trasiegos.</p>
Tipo	Graduación alcohólica mínima					Acidez total min. (gr./l ácido tártrico)	Acidez volátil máx (gr./l ácido acético)	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg./l)																										
		< 5 gr./l azúcares	≥5 gr./l azúcares																															
Blancos	10,5	4,5	0,8	180	240																													
Rosados	11	4,5	0,8	180	240																													
Tintos	12,5	4,5	0,8	150	180																													
De licor	15-22			150	200																													



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO
PARA LA AUTOCALIFICACIÓN DE
PRODUCTO**

Fecha: 02-08-17

		<p>Estos vinos deberán tener las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Graduación alcohólica mínima 14% Vol. - Índice de Polifenoles Totales: 60 - Índice de color mínimo de 12 antes del embotellado - Deberán permanecer un período mínimo de 6 meses en bodega - No podrán obtener puntuaciones superiores a 20 puntos en la cata - Una vez embotellado y antes de su comercialización se realizará otro control de análisis físico-químico y organoléptico - Se identificarán mediante una etiqueta y contraetiqueta específica, en la que constará la mención "Calatayud Superior" - Se comercializarán bajo un tipo de botella única seleccionada por el Consejo Regulador <p>Para vino "Calatayud Superior": Registro con la relación de parcelas seleccionadas cada campaña, con sus fichas del registro vitícola donde conste la variedad y el año de plantación. Fichas de inspección de campo donde se refleje la estimación de producción. Tickets de recepción de uva donde conste el peso neto del total de la parcela.</p> <p>Los vinos amparados bajo el calificativo "Viñas viejas" deberán proceder de viñedos con edad superior a 35 y cuya producción máxima sea 4.500 Kg/ha.</p>	<p>Partes de trabajo de la bodega.</p>
	<p>Crianza</p>	<p>Los locales destinados a la crianza o envejecimiento deberán mantener una Tª constante y estado higrométrico y ventilación adecuados.</p> <p>El inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos no podrá contabilizarse antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.</p> <p>Se realizará por el sistema de añada con permanencia mixta en madera y botella, excepto en los vinos "añejo", "roble" y "noble" que únicamente se someterá a crianza en madera.</p> <p>Los envases serán de madera de roble con capacidad máxima de 330 l. Los envases para los vinos "añejo", "roble" y "noble" tendrán una capacidad máxima de 600 l.</p> <p>La vida útil de las barricas será de 8 años.</p>	<p>Registro de inscripción de industria agroalimentaria, donde especifique esta actividad.</p> <p>Registro de entradas y salidas de producto.</p> <p>Facturas de compra de las barricas usadas para crianza y registro de llenados de barricas. Registros control proceso.</p>



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO
PARA LA AUTOCALIFICACIÓN DE
PRODUCTO**

Fecha: 02-08-17

Tipo de vino	Indicación	Periodo mínimo de crianza (en meses)			Registros de análisis físico-químicos y organolépticos. APPCC.
		Madera	Botella	Total	
Tinto	Crianza	6	-	24	
	Reserva	12	Resto	36	
	Gran reserva	18	Resto	60	
Blanco y rosado	Crianza	6	-	18	
	Reserva	6	Resto	24	
	Gran reserva	6	Resto	48	
Tinto, blanco o rosado	"Añejo"	-	-	24	
Blanco	"Roble"	45 días			
Tinto	"Roble"	90 días			
Tinto, blanco o rosado	"Noble"	-	-	18	
Vinos de licor		18	-	24	
Autocalificación de los productos	<p>Se creará un número de partida antes del embotellado del vino, realizándose la analítica físico-química y organoléptica.</p> <p>Los vinos se someterán a análisis físico-químicos y organolépticos.</p> <p>Para vinos jóvenes los análisis se realizarán inmediatamente antes del embotellado, para los vinos sometidos a procesos de envejecimiento en bodega la analítica se efectuará antes del etiquetado del vino. Las partidas deberán ser autocalificadas con un análisis organoléptico como máximo 6 meses antes de la fecha de venta. Trascurrido este tiempo no podrá ser vendida hasta realizarse una recalificación de la misma.</p>			<p>Registro de partidas autocalificadas.</p> <p>Registro análisis físico-químicos de las partidas (propios o externos).</p> <p>Registro de verificación de equipos de laboratorio, en el caso de análisis físico-químicos propios.</p> <p>Registros análisis organoléptico de las partidas. (Fichas de cata)</p>	
Embotellado	<p>Los envases serán, con carácter general, de vidrio.</p> <p>Deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.</p>			<p>Registro de bodega de embotellado (partes de trabajo de la embotelladora, fichas de control de producto embotellado por marca, etc).</p> <p>Registro de cantidad embotellada por partida autocalificada.</p>	

	PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO PARA LA AUTOCALIFICACIÓN DE PRODUCTO	Fecha: 02-08-17
--	--	------------------------

			Asiento del embotellado en Libro embotellado DGA. (actualizado) Registro de numeraciones contraetiquetas empleadas en cada embotellado.
--	--	--	--

Legislación Aplicable:

- Resolución de 27 de mayo de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la normativa específica de la Denominación de Origen “Calatayud”.
- 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 “Calatayud”.
- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.
- 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 “Calatayud”.
- REAL DECRETO 739/2015, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitícola.
- [REAL DECRETO 313/2016, de 29 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 739/2015, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola, y el Real Decreto 740/2015, de 31 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, y se modifica el Real Decreto 1079/2014, de 19 de diciembre, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo 2014-2018 al sector vitivinícola.](#)
- [REAL DECRETO 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola.](#)