



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

Fecha: 31-05-22

OPERADOR	PARÁMETROS DEFINIDOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES		REGISTROS
VITICULTOR	Zona de producción	<p>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, <u>Daroca</u>, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ildes, Jaraba, Maluenda, <u>Manchones</u>, Mara, Miedes de Aragón, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, <u>Murero</u>, Nuévalos, Olivés, <u>Orcajo</u>, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, <u>Villafeliche</u>, 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>
	Declaración de cosecha		<p>Declaración de cosecha de todos los viticultores de la bodega, donde aparezca la relación de</p>



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

Fecha: 31-05-22

	Báscula de recepción		parcelas. 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, Bubierna, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca , El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ildes, Jaraba, Maluenda, Manchones , Mara, Miedes de Aragón, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero , Nuévalos, Olvés, Orcajo , Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche , Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.	Registro de Industria Agroalimentaria, donde se define la actividad de la bodega.
	Elaboración	<p>Rendimiento máximo de 70 litros de vino por cada 100 Kg de uva.</p> <p>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.</p> <p>Tipos de vinos protegidos:</p> <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 ● Espumosos ● Vino Calatayud Superior. <p>Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Calatayud» son tintos, rosados y blancos, de las categorías de producto vitícola siguientes:</p> <p>1. Vino</p> <p>3. Vino de licor</p>	<p>Declaración de cosecha y producción registrada en DGA antes del 10 de diciembre de cada campaña.</p> <p>Declaración de Cosecha y Producción (formato DCP), presentado al CR antes del 10 de enero de cada campaña.</p> <p>Ambas declaraciones deben coincidir con el asiento en Libro de vino DOP DGA.</p> <p>Registro del rendimiento de</p>



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

Fecha: 31-05-22

Tipo	Graduación alcohólica mínima (%vol.)	Grado Alcohólico Total (%)	Acidez total min. (gr./l ácido tartárico)	Acidez volátil máx (gr./l ácido acético)	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg./l)	
					< 5 gr./l azúcares	≥5gr./l azúcares
Blancos	10,5	≥10,5	4,5	0,8	180	240
Rosados	11	≥11	4,5	0,8	180	240
Tintos	12,5	≥12,5	4,5	0,8	150	180
de licor	≥15 - <22	≥17,5	4,5	0,9	150	200
de aguja	7	>9	4,5	0,8	B,R:180 T:150	B,R:240 T:180
Naturalmente dulce	13,5	>15	4,5	0,9		B,R:240 T:180
Vendimia a tardía	13,5	>15	4,5	0,9	B,R:180 T:140	B,R:240 T:180

5. [Vino espumoso de calidad](#)
8. [Vino de aguja](#)
16. [Vino de uvas sobremaduradas](#)

Características de los vinos:

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.

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.

Los vinos **espumosos de calidad** 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:

- 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.
- Acidez mínima: 4,5 gr./l.
- Anhídrido sulfuroso total máximo:160 mg/l
- Acidez volátil real en ácido acético máximo: 0,65 g/l

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

extracción por depósito (mosto flor más mosto prensa no superior a 70 litros de vino por 100 kg de uva).

Declaración de ventas.

Registros de control del proceso de elaboración.

Guía de movimientos del vino.

APPCC. En Libro de entradas/salidas vino vcprd anotar (actualizado):

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.

Registro de la trazabilidad mediante:
Fichas de seguimiento de la fermentación.

Indicación del rendimiento de extracción por depósito (70%).

Fichas de trasiegos.

Partes de trabajo de la bodega.



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

Fecha: 31-05-22

	<p>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.</p> <p>Antes del embotellado se realizarán análisis físico-químicos y organolépticos.</p> <p>La vendimia se realizará en cajas adecuadas para su transporte.</p> <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 barrica - 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><u>Las características organolépticas de los vinos de DOP Calatayud se describen en el pliego de condiciones de la DOP Calatayud</u></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</p>



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

Fecha: 31-05-22

		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de vino</th> <th rowspan="2">Indicación</th> <th colspan="3">Periodo mínimo de crianza (en meses)</th> </tr> <tr> <th>Madera</th> <th>Botella</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Tinto</td> <td>Crianza</td> <td>6</td> <td>-</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Reserva</td> <td>12</td> <td>Resto</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>Gran reserva</td> <td>18</td> <td>Resto</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Blanco y rosado</td> <td>Crianza</td> <td>6</td> <td>-</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Reserva</td> <td>6</td> <td>Resto</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Gran reserva</td> <td>6</td> <td>Resto</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Tinto, blanco o rosado</td> <td>"Añejo"</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Blanco</td> <td>"Roble"</td> <td>45 días</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tinto</td> <td>"Roble"</td> <td>90 días</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tinto, blanco o rosado</td> <td>"Noble"</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Vinos de licor</td> <td></td> <td>18</td> <td>-</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de vino	Indicación	Periodo mínimo de crianza (en meses)			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	<p>registro de llenados de barricas. Registros control proceso.</p> <p>Registros de análisis físico-químicos y organolépticos.</p> <p>APPCC.</p>
Tipo de vino	Indicación	Periodo mínimo de crianza (en meses)																																																												
		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																																																										
	<p>Autocalificación de los productos</p>	<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. Transcurrido 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>																																																											
	<p>Embotellado</p>	<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</p>																																																											

	PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO PARA LA AUTOCALIFICACIÓN DE PRODUCTO	Fecha: 31-05-22
--	--	------------------------

			autocalificada. 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. DEROGADA.~~
- Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola (BOE nº 262, 30 de octubre de 2018).
- Real Decreto 608/2019, de 25 de octubre, por el que se modifica el Real Decreto 1363/2018, de 2 de noviembre, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo 2019-2023 al sector vitivinícola español. (Boletín Oficial del Estado nº 258, 26 octubre 2019)
- Real Decreto 536/2019, de 20 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola (BOE nº 227 de 21 septiembre 2019)
- [*Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen "Calatayud" Diario Oficial de la Unión Europea del 2.05.2022 \(2022/C 179/05\)*](#)