

NORMAS DE CAMPAÑA DE VENDIMIA 2026.

El artículo 35.2 de la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria en Aragón, establece entre las funciones del Órgano de Gestión (Consejo Regulador) la posibilidad de acordar para cada campaña, en base a criterios de defensa y mejora de la calidad, los rendimientos, límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos. Ratifica esta posibilidad el Pliego de Condiciones y el Reglamento de Funcionamiento de la Denominación de Origen Protegida Cariñena. Con objeto de dar cumplimiento, de acuerdo con la normativa antes reseñada, el Pleno del Consejo Regulador de 2 de julio de 2026, ha acordado las normas de campaña 2026, que se indican a continuación:

Parámetros relacionados y establecidos en el Pliego de Condiciones:

- 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, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva y Vistabella de Huerva.
- 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.
- Prácticas enológicas específicas.
 - a. 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 igual o superior a 9 % vol. de alcohol probable.
 - b. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento de extracción (suma de los sangrados y prensados) no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.
- 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: Cariñena Blanca, Chardonnay, Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Verdejo y Sauvignon Blanc.
- Prácticas de cultivo: Que, como Norma de Vendimia, y en base a los criterios de defensa y mejora de la calidad, se establece la obligatoriedad del uso de tratamientos con feromonas como método para el control de la polilla del racimo en todas las campañas, en sustitución de los tratamientos fitosanitarios. Las uvas de parcelas donde se hayan aplicado tratamientos fitosanitarios deberán entregarse por separado para ser elaboradas de forma independiente como vinos no amparados por la DOP.

Controles de centros de pesada

- El control de entrada de uva en bodega, se realizará en el 100% de las entradas de uva en las bodegas certificadas, con el fin de registrar el origen, el rendimiento de las parcelas, y los grados de alcohol probable, tomados por parte de la bodega como parte de su proceso de autocontrol, en el momento que cada bodega realiza la recepción de entrada de uva.
- Sistemática de control:
 - Las bodegas en primer lugar registrarán el nombre del viticultor, polígono y parcela de donde procede la uva.

- Los viticultores deberán realizar la entrega de forma independiente por número de parcela DOP, no pudiendo mezclarse distintas parcelas de la DOP en los remolques de entrega a las bodegas.
- A continuación, registrarán los datos tomados por la bodega de rendimientos y grados de alcohol probable.
- Se remitirán al Consejo Regulador, diariamente, todos los datos para tener constancia de las parcelas excedidas y poder verificar si se ha destinado a vinos sin DOP.
- Durante las auditorías de certificación las comprobaciones serán verificadas.
- **NOTA INFORMATIVA:** En el Real Decreto 557/2020 de 9 de junio), Medidas a aplicar en todas las campañas. *Para todas las parcelas de uva de vinificación, sin perjuicio de lo previsto en este real decreto las uvas de vinificación que se destinen a bodegas para su transformación en vino, deberán proceder de parcelas en las que los rendimientos por hectárea nunca superen los 18.000 kg/ha para uva tinta y 20.000 kg/ha para uva blanca. En el caso en el que las uvas de las parcelas de viñedo destinado a la producción de vino no cumplan con el requisito descrito en el párrafo anterior y sean vendimiadas no podrán destinarse a la producción de vino, y solo podrán destinarse exclusivamente a la elaboración de mosto, vinagre o a la destilación para alcohol de uso de boca, usos industriales y energéticos.*

Trazabilidad

- Las bodegas seguirán el Plan de Autocontrol para asegurar la trazabilidad de todas sus elaboraciones, desde la recepción de la uva y transformación en vino, hasta el embotellado, etiquetado y expedición (utilizando el sistema que crea conveniente ya sea registros en papel, libros o informatizado).
- Según el Artículo nº 16, punto 1 de los Estatutos: En el Registro de viñas podrán inscribirse todas aquellas, situadas en la zona de producción, que cumplan las condiciones de producción establecidas en el pliego de condiciones de la DOP, siendo necesario que los datos que consten en el Registro de viñas sean coincidentes con los obrantes en el Registro Vitícola del Gobierno de Aragón. Por tanto, el viticultor está obligado a mantener actualizados sus Registros.
- El Consejo Regulador podrá modificar los datos que constan en el Registro de Viñas, antes de la entrada de uva en la bodega, siempre y cuando se hayan modificado en el Registro Vitícola del Gobierno de Aragón.
- Las parcelas vitícolas que no estén inscritas o no cumplan con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y que excedan los rendimientos máximos de producción, no podrán producir vino DOP Cariñena.
- Las empresas deberán reflejar en su trazabilidad dicha observación con su destino correspondiente según el programa de Autocontrol.

RECOMENDACIONES

- El transporte debe realizarse en cajas o en remolques: éstos deberán estar recubiertos con lonas. En caso de que los remolques metálicos no garanticen la sanidad de las uvas, deberán estar pintados con resinas epoxilicas para evitar el contacto con las uvas. Por tanto, las uvas deberán llegar sanas a la bodega. Para evitar el desarrollo de microorganismos perjudiciales se deberán lavar las cajas o remolques después de cada transporte. Las bodegas dispondrán de puntos de agua para que realicen dicha operación.
- La fecha de iniciación de la vendimia se determinará tras analizar los índices de madurez y poder conocer la evolución de las uvas.
- El tiempo transcurrido entre la vendimia y la recepción de las uvas en las bodegas debe ser mínimo, quedando terminantemente prohibido dejar la uva sobre las lonas o remolques de un día para otro.
- En el caso de que las uvas presenten problemas de pobredumbre o de falta de maduración, la bodega deberá destinar la vinificación independiente de la de vino amparado.
- En caso de vendimias mecanizadas teniendo en cuenta que la uva se rompe en la extracción de la cepa, el tiempo máximo para la entrada en bodega, se recomienda que no supere las tres horas.