



C/2026/1818

19.3.2026

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión <sup>(1)</sup>**

(C/2026/1818)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Aylés»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1522-AM04 — 11.11.2025

**1. Nombre del producto**

«Aylés»

**2. Tipo de indicación geográfica**

- DOP
- IGP
- IG

**3. Sector**

- Productos agrícolas
- Vinos
- Bebidas espirituosas

**4. País al que pertenece la zona geográfica**

España

**5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

*Nombre*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

**6. Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Aylés constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

**7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

*Título*

Modificaciones en la descripción del vino: características analíticas y organolépticas.

<sup>(1)</sup> Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

*Descripción*

Se añade una breve introducción al apartado 2 del pliego de condiciones, citando que los vinos amparados por la DOP «Aylés» corresponden a la categoría vitivinícola 1. Vino; y además se concreta que pueden ser blancos, rosados y tintos. Por tanto, se incorpora la elaboración de vinos blancos, por lo que se incorpora la descripción de las características analíticas y organolépticas de éstos.

En cuanto a los límites analíticos:

- grado alcohólico adquirido: se eliminan los límites máximos, en tintos se unifica el límite mínimo y se reduce a 12%vol., en rosados se baja el mínimo de 12 a 11,5%vol.
- azúcares totales: se elimina los límites y se indica que se ajustarán a las limitaciones establecidas en la legislación vigente.
- acidez total: se elimina el límite máximo.
- acidez volátil máxima: se unifica para todos los tipos de vino a 0,90 g/l.
- sulfuroso máximo: se eleva el límite para todos los tipos de vinos.

En cuanto a las características organolépticas de los vinos, se efectúa una nueva redacción de las mismas, atendiendo a la experiencia y trabajo desarrollado por el panel de cata del organismo de control. En tintos se sustituyen las tipologías: «joven», «barrica», «crianza» y «tres de 3 000» por «tinto» y «tinto con envejecimiento».

La presente modificación afecta al apartado 2 del pliego de condiciones y apartado 6 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título*

Cambios en las prácticas de cultivo.

*Descripción*

Se elimina la limitación máxima de cepas por hectárea y de yemas por hectárea.

La presente modificación afecta al apartado 3.a (Prácticas de cultivo) del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título*

Modificaciones en las prácticas enológicas específicas.

*Descripción*

Se efectúa una mejora en la redacción de apartado referido a las prácticas enológicas con el fin de reordenar su contenido y de introducir la elaboración de los vinos blancos.

Además, se elimina la franja horaria establecida para la vendimia; se delimita el grado alcohólico volumétrico natural mínimo para el vino blanco y se reduce su valor en el vino rosado, pasando de 12 a 11%vol. y en tinto se unifica a 12%vol.; se suprime el comentario de que el viñedo estará junto a la bodega; se suprime la obligación de que la vinificación de cada variedad se haga por separado; se suprime las limitaciones de horas y días para las maceraciones y fermentación y de temperaturas de esta última; se suprime la obligación del control diario de la densidad.

En cuanto a las variedades, se especifica que los blancos sólo se podrán elaborar con blancas y los rosados y tintos sólo con tintas; por último, se elimina la restricción en la capacidad nominal de las barricas y se establecen unos tiempos mínimos de envejecimiento según el vino sea blanco, rosado, tinto o «tres de 3000».

La presente modificación afecta al apartado 3.b (Prácticas enológicas específicas) del pliego de condiciones y al apartado 7.1 (Prácticas enológicas) del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título*

Demarcación de la zona geográfica a nivel de polígono y parcela.

*Descripción*

La zona geográfica de la DOP se delimita a nivel de polígono del término municipal y las correspondientes parcelas, suprimiéndose la referencia a los recintos, lo cual supone una leve ampliación de la zona geográfica que no altera el vínculo con el producto. Como consecuencia, las instalaciones de la bodega quedan ubicadas en la zona geográfica delimitada, por tanto, no es necesario contemplar la excepción para la vinificación en una zona situada en las inmediaciones, por lo que ésta se suprime en las condiciones complementarias.

La presente modificación afecta al apartado 4 (Zona geográfica delimitada) y 8 (Requisitos adicionales) del pliego de condiciones y al apartado 9 (Definición breve de la zona geográfica delimitada) y 11 (Otros requisitos aplicables) del documento único.

La modificación afecta al documento único

*Título*

Incorporación de nuevas variedades.

*Descripción*

Se incorpora las variedades Syrah (tinta) y Chardonnay (blanca).

La presente modificación afecta al apartado 6 del pliego de condiciones y al apartado 8 del documento único.

La modificación afecta al documento único

*Título*

Menciones de etiquetado.

*Descripción*

Se incorpora en el etiquetado de los vinos el uso de dos nuevas menciones facultativas: «Viñas viejas» y «Vendimia seleccionada» o «Selección». Y se elimina el término tradicional «Clásico».

La presente modificación afecta al apartado 8 del pliego de condiciones y al apartado 11 del documento único.

La modificación afecta al documento único

*Título*

Mejoras en la redacción.

*Descripción*

Se elimina la información referida al marco legal que consta en el apartado 8.a. del pliego de condiciones porque no es necesaria su mención. Y se eliminan las referencias legislativas de los términos tradicionales que consta en el apartado 8.b, también por innecesaria.

Conforme a la legislación actual no es necesario que conste en el pliego de condiciones la información sobre el nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas. Por tanto, se elimina el apartado referido a ello, es decir, el apartado 9 del pliego de condiciones.

La presente modificación afecta a los apartados 8 y 9 del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

La modificación afecta al documento único

## DOCUMENTO ÚNICO

**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**

«Aylés»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1522-AM04 — 11.11.2025

1. **Nombre(s)**

«Aylés»

2. **Tipo de indicación geográfica**

- DOP  
 IGP  
 IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos***Producto vitivinícola*

Vino Blanco y Vino Rosado

*Características organolépticas*

Apariencia visual

Color brillante.

Aroma

Intensidad alta con presencia de aromas florales y/o frutales aportados por la variedad.

Sabor

Intensidad alta, postgusto equilibrado.

*Información adicional relativa a las características organolépticas*

-

*Características analíticas*

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	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):	160

*Información adicional relativa a las características analíticas*

-

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Vino Tinto.

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Vino Tinto: Capa buena con tonalidad viva.

Vino Tinto con envejecimiento: Capa media-alta.

*Aroma*

Vino Tinto: Intensidad media predominando los aromas frutales y/o florales sobre los fermentativos.

Vino Tinto con envejecimiento: Intensidad media con presencia de aromas frutales y/o florales. Puede contener notas de madera (como pueden ser tostados).

*Sabor*

Vino Tinto: Equilibrado y persistente en boca.

Vino Tinto con envejecimiento: Complejidad y madera en boca. Equilibrado en su estructura.

*Información adicional relativa a las características organolépticas*

-

*Características analíticas*

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

*Información adicional relativa a las características analíticas*

-

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

**7. Prácticas vitivinícolas****7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración***Práctica vitivinícola*

-

*Tipo de práctica enológica**Práctica enológica específica*

### Descripción

La vendimia es mecánica, escogiendo las temperaturas mínimas diarias. Solamente se aplicará la vendimia manual en añadas y elaboraciones en las cuales la vendimia mecánica no permita realizar en el viñedo una selección de las distintas calidades. La vinificación será inmediata tras la vendimia.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será 11%vol. para vino blanco y vino rosado y 12%vol. para vino tinto.

Para las operaciones de prensado se utilizarán únicamente prensas hidráulicas y neumáticas, obteniéndose un máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

En la vinificación se hará una maceración pre-fermentativa para el vino tinto y una maceración pelicular en frío para el vino blanco y el vino rosado.

El envejecimiento se realizará en barricas de roble de procedencia francesa, americana y de Europa del Este, durante los siguientes periodos mínimos:

- Vino blanco y vino rosado  $\geq$  30 días
- Vino tinto  $\geq$  60 días
- «Tres de 3000»  $\geq$  12 meses

### Práctica vitivinícola

Prácticas de cultivo.

### Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

### Descripción

Marco de plantación de 3 x 1 m.

El riego es por goteo teniendo en cuenta el ciclo vegetativo.

La fertilización se aplica para mantener el equilibrio vegetativo.

Las labores de mantenimiento del suelo tienen como fin la lucha contra la erosión y facilitar la infiltración de las precipitaciones.

La sanidad de la vid sigue criterios de lucha integrada.

Se realizan controles de previsión de cosecha; si puede superar los rendimientos máximos se procede al aclareo de racimos.

En el envero se realizan controles periódicos de madurez.

Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

#### 7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todas las variedades

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	8 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todas las variedades

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	56
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

**8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA TINTA
- MERLOT
- SYRAH
- TEMPRANILLO

**9. Definición breve de la zona geográfica delimitada**

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16: parcelas 2, 3, 4, 12 y 13

Polígono 19: parcelas 212, 213 y 214

**10. Vínculo con la zona geográfica**

*Categoría de producto vitivinícola*

1. Vino

*Resumen del vínculo*

Aylés es una finca agraria en la cuenca del río Huerva con existencia de vid desde principios del siglo XX. Los suelos distintos a los del entorno son ricos en carbonato cálcico, equilibrados en caliza, pobres en materia orgánica y nitrógeno y con arcilla inferior al 45 %, lo que se traduce en vinos alcohólicos, ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, es decir, vinos de calidad excelente. La composición química (menor contenido en acetoina y mayor en ésteres que los vinos de su entorno) origina vinos equilibrados sin ser ácidos e intensa expresión de aromas frutales y florales en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas.

**11. Otros requisitos aplicables**

*Título del requisito o la excepción*

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

El vino será embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago. El potencial de estos vinos está intrínsecamente ligado a su lugar de origen, al sitio en el que se elaboran. Así pues, será de vital importancia que todos los procesos que tengan algo que ver en la calidad del producto se realicen dentro de la propia bodega, evitando de esta manera posibles pérdidas cualitativas derivadas de acciones como bombeos innecesarios, transportes, u otros similares.

*Título del requisito o la excepción*

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Menciones facultativas según las características del viñedo:

«Viñas viejas»: Vino elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos con una edad superior a 20 años.

«Vendimia seleccionada» o «Selección»: Vino elaborado a partir de uvas procedentes de parcelas seleccionadas previamente a su cosecha y cuyo rendimiento de producción es inferior a los 7.000 kilos por hectárea.

**Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones**

[https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego\\_de\\_condiciones\\_dop\\_ayles\\_aprobado](https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_de_condiciones_dop_ayles_aprobado)

---