

**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**

(2020/C 437/13)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«RIBERA DEL GUADIANA»

PDO-ES-A1295-AM03

Fecha de comunicación: 29 de septiembre de 2020

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Nuevas menciones de los vinos**

**MODIFICACIÓN:**

Los vinos blancos, rosados y tintos que se elaboren sin recipientes de madera pasan a denominarse «joven».

En los anteriores Pliegos de Condiciones, a estos vinos no se les asociaba a una mención, como se hacía con otras elaboraciones. Por este motivo y con objeto de asociar a todas las elaboraciones a una mención, se introduce la mención «joven» para la elaboración sin introducción en recipientes de madera de vinos blancos, rosados y tintos.

Igualmente, los vinos tintos denominados «otras elaboraciones en barrica» pasan a denominarse «vino de guarda».

Modifica el punto 2 y 3 del Pliego de Condiciones y punto 4 y 5.a del Documento Único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del Pliego de Condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

**JUSTIFICACIÓN:**

Para «joven», es una forma de identificar estos productos diferenciándoles de los que sufren procesos de envejecimiento, más o menos prolongados, en recipientes de madera.

Para «vino de guarda», desde que se elaboró el pliego en el año 2011, la certificación de la mención «otras elaboraciones» ha sido prácticamente inexistente, debido a la falta de comprensión por parte de los operadores del nombre, aunque conceptualmente existe en el mercado la demanda de vinos con menos presencia de madera.

**2. Cambios en grado alcohólico, contenido en azúcares y acidez volátil**

**MODIFICACIÓN:**

Se realizan los siguientes cambios:

— En vinos blancos jóvenes:

— Se establece un Grado Alcohólico Total (%) menor o igual a 15% y mayor igual a 9%.

— Se disminuye Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%) mínimo de 10% a 9%.

— En vinos blancos elaborados en recipientes de madera:

— Se establece un Grado Alcohólico Total (%) menor o igual a 15% y mayor o igual a 9%.

— Se disminuye Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%) mínimo de 10% a 9% en Fermentados en Barrica.

— Se disminuye Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%) mínimo de 12,5% a 9% en Crianza, Reserva Y Gran Reserva.

— Se modifica el parámetro de azúcares reductores totales a azúcares totales.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1. 2019, p. 2.

- Se incorpora el Subtipo Semiseco y se definen sus especificaciones.
- Se establece el límite máximo de Acidez volátil en función del Grado Alcohólico Volumétrico Total.
- En vinos rosados:
  - Se establece un Grado Alcohólico Total (%) menor o igual a 15% y mayor o igual a 9%.
  - Se disminuye Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%) mínimo de 11% a 9%.
  - Se modifica el parámetro de azúcares reductores totales a azúcares totales.
  - Se incorpora el Subtipo Semiseco, Semidulce y Dulce y se definen sus especificaciones.
- En vinos tintos jóvenes:
  - Se establece un Grado Alcohólico Total (%) menor o igual a 15% y mayor o igual a 11%.
  - Se disminuye Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%) mínimo de 12% a 11%.
  - Se modifica el parámetro de azúcares reductores totales a azúcares totales.
  - Se incorpora el Subtipo Semiseco, Semidulce y Dulce y se definen sus especificaciones.
- En vinos tintos con elaboración en recipientes de madera:
  - Se modifica la mención OTRAS ELABORACIONES por VINO DE GUARDA.
  - Se establece un Grado Alcohólico Total (%) menor o igual a 15% y mayor o igual a 11%.
  - Se disminuye Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%) mínimo de 12% a 11% en Fermentados en Barrica y Tinto Roble.
  - Se disminuye Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%) mínimo de 12,5% a 11% en Crianza, Reserva Y Gran Reserva.
  - Se modifica el parámetro de azúcares reductores totales a azúcares totales.
  - Se incorpora el Subtipo Semiseco y se definen sus especificaciones.
  - Se establece el límite máximo de Acidez volátil en función del Grado Alcohólico Volumétrico Total.

Modifica el punto 2 del Pliego de Condiciones y el punto 4 del Documento Único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del Pliego de Condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

#### JUSTIFICACIÓN:

Desde que se elaboró el Pliego de Condiciones en el año 2011, se han producido importantes cambios en los mercados del vino, donde el consumidor cada vez más, demanda vinos con menor graduación alcohólica y nuevos tipos de vino con un mayor contenido en azúcares totales.

Además, existe la demanda por parte de los operadores de la Denominación de Origen de que los límites analíticos exigidos en el Pliego de Condiciones se ajusten al límite legal en la mayor parte de los parámetros, siendo cada operador el que establezca mayor exigencia según sus especificaciones privadas.

Y, para todos los nuevos subtipos de vinos incorporados (por su contenido en azúcares) el límite máximo para el dióxido de azufre será el legalmente establecido en la normativa comunitaria.

### 3. Modificación de las descripciones organolépticas

#### MODIFICACIÓN:

Debido a la acreditación del organismo de control en la Norma UNE-EN 170025, al cambiar la metodología de Ensayo Organoléptico, se necesitan realizar las siguientes modificaciones:

- El parámetro Gusto pasa a definirse Aroma.
- El parámetro Equilibrio pasa a definirse Gusto-Equilibrio.
- Se incorpora la presencia de Olores y Aromas Florales o Fermentativos.
- Se incorpora la posibilidad de la presencia de dulzor en el parámetro Gusto-Equilibrio de los Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces.

- Se incorporan nuevas tonalidades.
- En tintos el parámetro Intensidad pasa definirse Capa.

Ello modifica el punto 2 del Pliego de Condiciones y el punto 4 del documento único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del Pliego de Condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

#### JUSTIFICACIÓN:

El 31 de Julio de 2015, el Consejo Regulador da la Denominación de Origen Ribera del Guadiana (Vincal laboratorios) recibió la acreditación en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 para el Ensayo Organoléptico de Vinos.

Esta acreditación ha supuesto las siguientes modificaciones:

#### CAMBIO EN LA DENOMINACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Para conseguir esta acreditación se desarrolló una metodología, que según su anexo técnico los descriptores que se analizan en el parámetro gusto (Dulce, Acidez, Alcohólico, Carbónico), correspondían al parámetro equilibrio del anterior Pliego.

De igual forma los descriptores que se analizan en el parámetro aroma (Frutal, Floral, Olores Fermentativos, Maderas y Tostados) correspondían a los descriptores que se definían en el parámetro gusto del anterior Pliego.

Por este motivo se ha realizado los siguientes cambios:

- El Parámetro gusto pasa a denominarse aroma.
- El Parámetro equilibrio pasa a denominarse gusto-equilibrio.

#### INCORPORACION DE NUEVOS DESCRIPTORES EN LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.

El método de Ensayo acreditado establece el reconocimiento individualizado de los descriptores de los parámetros olor y aroma, lo que ha permitido observar la presencia recurrente de los descriptores floral y aromas fermentativos, en vinos de ciertas variedades que en el anterior Pliego no estaban establecidos.

Por este motivo se realizado los siguientes cambios:

- Incorporación de los Descriptores floral y aromas fermentativos de una manera no exclusiva en el parámetro olor, para los Vinos Blancos, Rosados y Tintos del Tipo sin elaboración en recipientes de madera.
- Incorporación de los Descriptores floral y aromas fermentativos de una manera no exclusiva en el parámetro aroma, para los Vinos Blancos, Rosados y Tintos del Tipo sin elaboración en recipientes de madera.

#### ESTABLECIMIENTOS DE LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS NUEVOS SUPTIPOS DE LA CATEGORIA VINO.

Como consecuencia de la incorporación de nuevos subtipos de vinos se ha tenido que definir las características organolépticas de los subtipos semiseco, semidulce y dulce de las diferentes menciones de vinos.

#### 4. Modificaciones en las prácticas enológicas

##### MODIFICACIÓN:

- Debido a la incorporación de Vinos semisecos, Semidulces y Dulces se incorpora su Procedimiento de Elaboración.
- Debido a la necesidad de unificación de los tiempos de envejecimiento para las menciones fermentado en barrica, tinto roble, vinos de guarda, crianza, reserva y gran reserva se incorpora la fecha de inicio del proceso de envejecimiento.
- Debido a la necesidad de unificación de los tamaños de los recipientes para el envejecimiento de los vinos, se aumenta el tamaño de los recipientes hasta el máximo legal, para «Tinto Roble» y «Vino de Guarda».
- Se elimina, en vinos blancos o tintos fermentados en barrica, la fermentación parcial.

Afecta al punto 3 del Pliego de Condiciones y al punto 5.a del documento único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del Pliego de Condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

**JUSTIFICACIÓN:**

En el Pliego de Condiciones sólo se contemplaban los semisecos, semidulces y dulces para los blancos jóvenes y se decía que se elaborarían según la reglamentación vigente. Al ampliar estos subtipos a otros tipos de vino, ha parecido conveniente especificar cuál es dicha reglamentación.

A pesar de que no estaba contemplada la fecha de inicio para el proceso de envejecimiento para los vinos con estancia en madera, estaba establecido según la Norma Interna del Consejo Regulador, en función del periodo de vendimia normal en la zona de producción que suele tener lugar en los meses de agosto y septiembre. Ha parecido conveniente unificarlo y plasmarlo en el pliego.

Desde que se elaboró el pliego en el año 2011 y tras años de funcionamiento, existe la demanda por parte de los operadores de la Denominación de Origen, de que las normas aplicables para el tamaño de recipiente se ajusten al límite legal.

Se elimina la posibilidad de las elaboraciones de vinos parcialmente fermentados en bodega, dado que la práctica que es utilizada siempre por las bodegas que elaboran este tipo de vino es una fermentación totalmente realizada en barricas de roble, sin realizar ninguna mezcla con vinos sin este tipo de fermentación.

**5. Tipos de contra etiquetas****MODIFICACIÓN:**

Se introducen los tipos de contra etiqueta que deberá llevar cada tipo de vino.

Modifica el punto 8 del Pliego de Condiciones y el punto 9 del documento único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del Pliego de Condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

**JUSTIFICACIÓN:**

Se establece la necesidad de asignar a cada tipo de Vino, un tipo de Contra etiqueta por los siguientes motivos:

- Asignar un tipo de contra etiqueta al tipo de vino «Fermentado en Barrica», que no tiene un tipo de contra etiqueta específico.
- Asignar al Tipo de Vino «Joven» el Tipo de contra etiqueta «Cosecha», para eliminar la confusión que existe entre los dos términos.

**DOCUMENTO ÚNICO****1. Denominación del producto**

Ribera del Guadiana

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

**4. Descripción del (de los) vino(s)**

VINO BLANCO

Fase visual.

Limpidez: Vinos limpios o con algún precipitado de tartárico. Tonalidad: Con tonos amarillos a dorados.

Fase olfativa.

Olfato: Con presencia de Olores Frutales y/o de Olores Florales, y/o de Olores Fermentativos y/o Con Olores a Maderas y Tostados.

Fase gustativa.

Aroma: Aroma Con presencia de Aromas Frutales y/o de Aromas Florales, y/o de Aromas Fermentativos y/o Aromas a Maderas y Tostados.

Gusto-Equilibrio: Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor. Persistencia: Con duración del recuerdo aromático del vino.

\* Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 240 mg/l.

\* En blancos elaborados en recipientes de madera, la acidez volátil máxima será: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10, con un máximo de 1,08 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

VINO ROSADO

Fase visual.

Limpidez: Vinos limpios o con algún precipitado de tartárico. Tonalidad: Con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.

Fase olfativa.

Olfato: Con presencia de Olores Frutales y/o de Olores Florales, y/o de Olores Fermentativos y/o Con Olores a Maderas y Tostados.

Fase gustativa.

Aroma: Aroma Con presencia de Aromas Frutales y/o de Aromas Florales, y/o de Aromas Fermentativos y/o Aromas a Maderas y Tostados.

Gusto-Equilibrio: Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor. Persistencia: Con duración del recuerdo aromático del vino.

\* Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 240 mg/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

VINO TINTO

Fase visual.

Limpidez: Vino limpio o con algún precipitado de tartárico o materia colorante. Matiz: Con tonalidades violáceas a rojo teja. Capa: Con Capa.

Fase olfativa.

Olfato: Con presencia de Olores Frutales y/o de Olores Florales, y/o de Olores Fermentativos y/o Con Olores a Maderas y Tostados.

Fase gustativa.

Aroma: Aroma Con presencia de Aromas Frutales y/o de Aromas Florales, y/o de Aromas Fermentativos y/o Aromas a Maderas y Tostados.

Gusto-Equilibrio: Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor. Persistencia: Con duración del recuerdo aromático del vino.

\* Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 190 mg/l.

\* En tintos elaborados en recipientes de madera, la acidez volátil máxima será: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10, con un máximo de 1,2 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 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

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

En la producción 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 70 l de vino por cada 100 kg de vendimia.

Para las elaboraciones de los vinos, blancos, ó tintos, fermentados totalmente en barrica, esta fermentación se realizará en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

Para la elaboración de Tintos Robles se le someterá a un proceso de envejecimiento de 90 días, de los que al menos 60 días será en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

Para las elaboraciones de Vinos de Guarda se le someterá a un proceso de envejecimiento de 365 días de los que al menos 60 días será en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

El tiempo de envejecimiento se computará a partir del 1 de octubre correspondiente a cada vendimia.

### b. Rendimientos máximos

#### Variedades Blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

#### Variedades Tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

70 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

— TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Fera, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (margen izquierda del río Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.

— MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (margen derecha del río Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escorial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

PARDINA - JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

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

«Vinos Blancos»

Las características de los vinos vienen marcadas por el clima mediterráneo que predomina en el área.

En el caso de vinos blancos resalta su carácter aromático afrutado muy particular, con una acidez media alta.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo reduce el riesgo de enfermedades criptogámicas, que influye directamente en la calidad final de los vinos.

«Vinos Rosados»

Las características de los vinos vienen marcadas por el clima mediterráneo que predomina en el área.

La consecuencia de estas condiciones es la obtención de vinos ricos en tanino y materias colorantes, de buena riqueza alcohólica y adecuada acidez, con un carácter aromático diferencial motivado por la maduración de las uvas.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo reduce el riesgo de enfermedades criptogámicas, que influye directamente en la calidad final de los vinos.

Las características de la zona geográfica, han supuesto una adaptación de variedades tintas no autóctonas de la zona, obteniéndose vinos diferenciales fruto de esta adaptación.

«Vinos Tintos»

Las características de los vinos vienen marcadas por el clima mediterráneo que predomina en el área.

La consecuencia de estas condiciones es la obtención de vinos ricos en tanino y materias colorantes, de buena riqueza alcohólica y adecuada acidez, con un carácter aromático diferencial motivado por la maduración de las uvas.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo reduce el riesgo de enfermedades criptogámicas, que influye directamente en la calidad final de los vinos.

Las características de la zona geográfica han supuesto una adaptación de variedades tintas no autóctonas de la zona, obteniéndose vinos diferenciales fruto de esta adaptación.

## 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:

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Guadiana» para el consumo, en las etiquetas se expresará la mención protegida en los términos establecidos en la normativa comunitaria de aplicación.

A su vez los envases llevarán la contra etiqueta numerada específica para la descripción del vino, otorgada por el Consejo Regulador, cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en su comercialización.

La asignación del tipo de contra etiqueta se realizará según el tipo de vino:

Joven y fermentado en bodega: le corresponde la contra etiqueta «Cosecha».

Tinto roble: le corresponde la contra etiqueta «Tinto roble».

Vino de guarda: le corresponde la contra etiqueta «Vino de guarda».

Crianza: le corresponde la contra etiqueta «Crianza».

Reserva: le corresponde la contra etiqueta «Reserva».

Gran reserva: le corresponde la contra etiqueta «Gran reserva».

### Enlace al Pliego de Condiciones

[http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones2.pdf](http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones2.pdf)

---