

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 73/08)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

'Ribera del Duero'

Número de referencia: PDO-ES-A0626-AM04

Fecha de comunicación: 20 de noviembre de 2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Inclusión de los vinos blancos y término «clarete». (Apdo. 2) del PC y punto 1.4. del DU)

Descripción y motivos

Introducción de los vinos Blancos como producto amparado por la DOP RIBERA DEL DUERO e inclusión de la sinonimia «claretes» para la definición de los vinos rosados, para mejorar las expectativas comerciales.

La experiencia en la producción de vinos blancos en la zona, en especial a lo largo de los últimos 20 años y con base fundamental en la variedad autóctona «Albillo Mayor» ha alcanzado a juicio del Consejo Regulador la madurez suficiente para transformar estas elaboraciones en producto amparado por la DOP Ribera del Duero.

La voluntad de mantenimiento de las plantaciones históricas de estas variedades de uva blanca de la zona, junto a su diversidad genética e igualmente la repercusión mediática y el éxito comercial de estos vinos en los mercados, justifican el que el Consejo Regulador desarrolle las reglas para amparar la producción ante la insistente demanda del sector en este sentido.

En la actualidad existen al menos 25 bodegas comercializando ya este tipo de vinos blancos basados en la variedad Albillo Mayor, generalmente bajo el marchamo de la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León, y con un éxito reseñable (cinco vinos de Albillo Mayor dentro de la lista de la prestigiosa publicación «The Wine Advocate» con puntuación superior a 91 puntos).

Por lo que se refiere al término «clarete» para la definición de los vinos rosados, se ha decidido su inclusión ante las solicitudes de los operadores en este sentido, que pretenden mantener la utilización de un vocablo tradicional en la zona para la definición de los vinos por su coloración. No supone ningún cambio en las condiciones o prácticas de elaboración.

Tipo de modificación: normal

Tanto los vinos blancos como los claretes (que son el mismo tipo que los rosados pero con la denominación tradicional de la zona, siendo esta una mención relativa al color reconocida por la normativa nacional en materia de etiquetado) se incluyen en la categoría Vino, por lo que se mantiene la única categoría autorizada en el Pliego de condiciones del producto. Se considera, por tanto, que no se cambia, añade ni suprime ninguna categoría de vino, con lo que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

2. Descripción de las características físico-químicas para los vinos blancos. (Apdo. 2) del PC y punto 1.4. del DU)

Descripción y motivos

Realizar la definición de las características analíticas que deben cumplir los vinos Blancos para cumplir con el Pliego de Condiciones de Producto y, por ende, ser amparados por la DOP RIBERA DEL DUERO.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2

La inclusión de este nuevo tipo de vinos hace necesaria la definición de sus características físico-químicas, al menos, en los parámetros exigidos en el Artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento (UE) n.o 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de las características físico-químicas que no suponen una modificación sustancial del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

3. Redefinición de las características organolépticas. (Apdo. 2) del PC y punto 1.4. del DU)

Descripción y motivos

Redefinición de los parámetros organolépticos a cumplir por las diferentes categorías de vinos para ser amparados por la DOP RIBERA DEL DUERO, para una mejor adaptación a las técnicas actuales de análisis sensorial.

Inclusión de las características organolépticas que han de cumplir los Vinos Blancos amparados.

La experiencia adquirida por el Consejo Regulador dentro del proyecto con financiación FEADER «Desarrollo de herramientas analíticas para la normalización del análisis sensorial realizado por los comités de cata de vinos de las DOP de Castilla y León», ha aconsejado realizar una definición más precisa de los diferentes tipos de productos, así como la incorporación de unas definiciones previas aclaratorias que aporten una mayor claridad en la interpretación. Esta modificación se ha realizado especialmente en previsión, tanto de una mejor ilustración de las características que ha de cumplir cada una de las tipologías de vinos, como para facilitar la aplicación de una sistemática de análisis sensorial -actualmente en desarrollo- que cumpla con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

En cuanto a la definición de los vinos blancos se han empleado, tanto los datos procedentes del citado proyecto, en el cual fueron introducidas algunas referencias a este respecto, como de las definiciones encontradas a lo largo del tiempo para esta tipología de vinos, ya sobradamente experimentada en la zona, incluyendo el Servicio de Experimentación y Ensayo del Propio Consejo Regulador.

No se trata de un cambio de las características del producto, sino de una descripción más precisa y adaptada las nuevas técnicas de análisis sensorial.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas que no suponen una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

4. Revisión de las prácticas de cultivo. (Apdo. 3a) del PC y punto 1.5.1. del DU)

Descripción y motivos

Definición de la graduación natural mínima que deben poseer las uvas de la variedad Albillo Mayor con destino a la elaboración de vinos amparados.

Dada la relevancia que tiene el carácter de frescor para este tipo de vinos y, teniendo en cuenta tanto la experiencia como los informes sobre la variedad realizados por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) durante la selección clonal efectuada en relación a la variedad Albillo Mayor, se ha optado por fijar el umbral mínimo de cumplimiento de este parámetro en 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé). Igualmente ha influido sobre esta decisión, tanto la tendencia del mercado hacia la frescura de los vinos, en esta tipología de vinos blancos, como las acusadas diferencias climatológicas existentes entre añadas.

Se ha optado, asimismo, por expresar los parámetros en grados Brix porque resulta de mayor utilidad a la hora de establecer las tareas de control de vendimia.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación supone tan solo una adaptación de las condiciones iniciales de la materia prima que no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

5. Modificación de las condiciones de elaboración: rendimiento de extracción. (Apdo. 3b) del PC y punto 1.5.1. del DU)

Descripción y motivos

Incremento del rendimiento de extracción de 70 litros por cada 100 Kg de uva a 72 litros por cada 100 Kg de uva.

En los últimos años la tecnificación de las bodegas, la aplicación de frío, la utilización de filtros a vacío para la calificación de mostos dan como resultado un mayor aprovechamiento del zumo de la uva, sin producir, mayores presiones que van en detrimento de la calidad y se obtiene un resultado con un rendimiento mayor y el mismo nivel de calidad exigido en el Pliego de Condiciones de Producto.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

6. Condiciones y periodos de envejecimiento. (Apdo. 3b) del PC y punto 1.5.1. del DU)

Descripción y motivos

Traslado de las condiciones y periodos de envejecimiento del apartado 8 al apartado 3, por ser más apropiado.

Las condiciones y periodos de envejecimiento no se han modificado, solo se han reubicado, pasándolas del punto 8 b.3), Disposiciones relativas al etiquetado, donde se contemplaban como condiciones de uso de los términos tradicionales y menciones facultativas de etiquetado, al apartado 3.b.3 de Prácticas enológicas específicas: Condiciones de envejecimiento.

Se ha aprovechado también para incluir una aclaración sobre el cómputo de los periodos de envejecimiento, para indicar que el inicio del cómputo de los periodos de envejecimiento establecidos en el presente apartado no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del 1 de octubre del año de la vendimia. Además, el cómputo del período mínimo de envejecimiento necesario para poder optar al uso de los términos tradicionales «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se iniciará cuando la partida de vino se introduzca en las barricas de madera de roble.

Asimismo, se contempla un requisito sobre la capacidad máxima de las barricas, que se considera apropiado para la calidad del producto final (330 para los términos tradicionales y 600 para roble/barrica).

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es tan solo un cambio de apartado y una aclaración. No conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

7. Modificación de las restricciones a la vinificación: componente varietal de los vinos tintos. (Apdo. 3c) del PC y punto 1.5.1. del DU)

Descripción y motivos

Redefinición de la componente varietal en el caso de los vinos tintos de la DOP RIBERA DEL DUERO, mediante el aumento del porcentaje posible de utilización de la variedad Garnacha Tinta hasta el 25 %, variedad cada vez más valorada por el mercado.

Se ha optado en este caso por adecuar el porcentaje posible de empleo de la variedad autorizada Garnacha Tinta al permitido para el resto de variedades tintas autorizadas. Dicha modificación se ha incluido a propuesta del sector que encuentra interesantes los matices aportados por esta variedad, no afectando su empleo, siempre que se mantenga el mínimo del 75% de Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País. Existen a día de hoy algunos operadores que emplean cada vez en mayor medida esta variedad, destacando las buenas puntuaciones obtenidas de los prescriptores para estos vinos e incluso para aquellos que no es posible amparar con cantidades superiores de la citada variedad en su composición. De la misma manera, tradicionalmente la Garnacha Tinta ha sido una variedad profusamente empleada en los vinos tintos de la zona, por lo que su carácter histórico y su relación con la región están probados.

Por otra parte, las parcelas de Garnacha Tinta existentes en la zona suponen una verdadera fuente genotípica de la variedad, al haber sido obtenidas mediante selección masal durante generaciones, habiéndose logrado de esta forma una perfecta adaptación al territorio, y estando en el ánimo del Consejo Regulador mantener y promover este valor de la zona, principalmente con el fin de poseer herramientas de lucha ante situaciones cambiantes, especialmente el calentamiento global.

Finalmente, la demanda del mercado actual hacia vinos con mayor frescor está revelando la utilidad de esta variedad en mayor medida al ser más proclive a producir vinos de estas características.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

8. **Modificación de las restricciones a la vinificación: componente varietal en vinos blancos. (Apdo. 3c) del PC y punto 1.5.1. del DU)**

Descripción y motivos

Establecimiento de los porcentajes varietales que han de cumplir los vinos Blancos amparados con especial incidencia en la variedad principal Albillo Mayor.

Los vinos blancos elaborados por los operadores inscritos, que se están encontrando cada vez en mayor medida en el mercado sin estar amparados por la Denominación de Origen, tienen una alta proporción de la variedad autóctona Albillo Mayor, por lo que podría respetarse adecuadamente con un 75% de la variedad principal siguiendo el mismo hilo argumental al empleado en los vinos tintos de la zona en los que el porcentaje mínimo de la variedad Tempranillo se sitúa igualmente en un 75%.

En todo caso, en primer lugar la disposición transitoria primera del vigente Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Duero y de su Consejo Regulador establece lo siguiente:

Primera.- De acuerdo con la disposición transitoria tercera de la Orden de 21 de julio de 1982, el Consejo Regulador podrá autorizar la elaboración de los vinos amparados con uva procedente de viñedos de la zona de producción en los que exista mezcla de variedades, siempre y cuando en esa mezcla predominen las variedades autorizadas por este Reglamento.

En segundo lugar ha de pensarse en las futuras adecuaciones de una tipología de vinos nueva dentro del Pliego de Condiciones por lo que es conveniente, por una parte, asegurar la tipicidad de la variedad autóctona, y por otra, disponer de margen de maniobra para la introducción en los vinos de otras variedades tradicionales siempre que los estudios técnicos así lo justifiquen en el futuro.

A lo anterior cabe añadir que los vinos que se vienen elaborando con base en la variedad Albillo Mayor están posicionándose en el mercado dentro del nicho de los vinos de calidad, vendiéndose igualmente en líneas generales a precios altos para su gama, lo que les permite ubicarse dentro de los vinos blancos de prestigio.

Tipo de modificación: normal

Se ha justificado anteriormente que la inclusión de los vinos blancos no se puede considerar como una modificación (UE). Una vez incluidos estos vinos, se establecen sus condiciones de elaboración y restricciones para mantener la esencia de los vinos de la zona. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

9. **Revisión de la zona geográficas. (Apdo. 4 del PC y punto 1.6. del DU)**

Descripción y motivos

Revisión de la zona geográfica.

La zona delimitada no se ha modificado, únicamente se han actualizado los nombres de las unidades poblacionales que la componen, pues desde la creación de la Denominación de Origen se han producido cambios en las divisiones administrativas municipales/entidades locales menores.

Tipo de modificación: normal

No se ha modificado la zona, tan solo la redacción del apartado.

10. **Inclusión del límite máximo de rendimiento por hectárea en albillo mayor. (Apartado 5 del PC y 1.5.2. del DU)**

Descripción y motivos

Descripción y motivos: Inclusión de la producción máxima admitida por hectárea para la variedad Albillo Mayor, que se establece en 9 500 Kg/ha.

Si bien la productividad de una variedad puede ser variable en Ribera del Duero, los estudios llevados a cabo por el ITACyL durante la selección de clones de la variedad Albillo Mayor indican que los 9 500 kilogramos por hectárea es una cifra razonable de producción para la variedad, cumpliendo el Pliego de Condiciones de Producto que la incluye en nuestra zona.

Igualmente, la experiencia demuestra que es una cifra adecuada la aportada por el ITACyL, siendo necesario normalmente el sacrificio de numerosos racimos con la restricción de producción máxima actual, teniendo en cuenta que el destino dentro de los vinos amparados hoy en día, tan solo puede dirigirse a vinos Tintos o Rosados.

Asimismo, este límite, superior al anteriormente fijado, es consecuencia de la introducción en el Pliego de Condiciones de Producto de los vinos blancos con base en esta variedad, en los que se busca una marcada frescura, cuya obtención resulta más difícil con el anterior límite de producción máxima definido para la variedad.

Tipo de modificación: normal

La variedad Albillo Mayor, que se va a destinar, especialmente, a la obtención de vinos blancos requiere que se establezca un límite propio de rendimiento máximo por hectárea. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

11. **Inclusión de la variedad albillo mayor como principal. (Apartado 6 del PC y 1.7. del DU)**

Descripción y motivos

Descripción y motivos: La variedad Albillo Mayor pasa a ser considerada variedad principal por haber sido siempre la variedad blanca por excelencia de la zona.

La inclusión de los vinos Blancos en el Pliego de Condiciones debe necesariamente ir relacionada con su importante base de Albillo Mayor, por lo que esta variedad debe pasar a considerarse variedad principal en lugar de ser referida tan solo como variedad autorizada.

Existen diversas razones que apuntan a la necesidad de que la variedad principal sea la Albillo Mayor para la elaboración de los vinos blancos en la Ribera del Duero:

- En primer lugar, se trata de la única variedad blanca autorizada en la zona.
- En segundo lugar, es la variedad fundamental de los vinos blancos comercializados por las bodegas inscritas y cuyo éxito en los mercados y en la crítica está aumentando el interés por ellos.
- En tercer lugar, se trata de la variedad blanca más tradicional y diferenciadora cultivada en la zona amparada, por lo que la tipicidad de los vinos blancos está ligada fuertemente a la misma, debiendo por tanto ser reconocida necesariamente como la variedad principal para la obtención de vinos blancos en Ribera del Duero.

Dadas las condiciones anteriores, para la inclusión de vinos blancos en la zona parece lo más aconsejable definir a la Albillo Mayor como variedad principal a fin de garantizar la tipicidad de los vinos de la zona en relación a la tradición.

Desde un punto de vista histórico, en la región la variedad Albillo Mayor se ha encontrado desde siempre coexistiendo en los viñedos con la variedad Tempranillo, siendo por tanto ambas variedades las definitorias del carácter de los vinos de la Ribera del Duero.

Tipo de modificación: normal

La variedad Albillo Mayor, que se va a destinar, especialmente, a la obtención de vinos blancos ha estado siempre autorizada y es la variedad blanco por excelencia de la zona. No supone un cambio, solo un reconocimiento. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

12. Inclusión de la excepción de variedades minoritarias históricas. (Apdo. 6 del PC)

Descripción y motivos

Inclusión de las uvas procedentes de los viñedos históricos para formar parte de los vinos amparados.

El empleo de ciertas variedades muy minoritarias, entremezcladas entre las variedades principales ha venido siendo de aplicación, tradicionalmente, a lo largo de la historia e incluso desde la implantación de la Denominación de Origen para la zona en el caso de los vinos Rosados/Claretos (y así se contemplaba en su normativa específica, anterior a la redacción del pliego de condiciones).

Por otro lado, las parcelas de diferentes variedades históricas existentes en la zona suponen una importante fuente de variabilidad genética al haber sido obtenidas mediante selección masal durante generaciones, habiéndose logrado de esta forma una adecuada adaptación al territorio, y estando en el ánimo del Consejo Regulador el mantener y promover este valor tradicional de la zona, principalmente con el fin de poseer herramientas de lucha ante situaciones cambiantes, especialmente el calentamiento global.

En otro orden de cosas, la demanda del mercado actual hacia vinos con mayor frescor y diferentes matices en su complejidad, está revelando la utilidad de estas variedades en mayor medida, la cual viene siendo frecuentemente demandada por los operadores.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación no implica un cambio sustancial en las características del producto, que siguen siendo las diferenciales explicadas en el vínculo. Se trata de hacer confluír las prácticas tradicionales y las posibilidades que ofrecen las variedades implantadas en la zona, con las nuevas tendencias enológicas, buscando un producto de máxima calidad que satisfaga los gustos actuales del consumidor. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

13. Actualización de la redacción del vínculo. (Apdo. 7 del PC y 1.8. del DU)

Descripción y motivos

Cambios mínimos en la redacción del vínculo para aclarar algunos conceptos y justificar los cambios propuestos.

Las modificaciones propuestas del Pliego de Condiciones de la DOP «RIBERA DEL DUERO» no implican un cambio sustancial en el vínculo ni ponen en peligro el mismo, pero sí ha sido necesaria una revisión del mismo para aclarar ciertos conceptos, en particular para poner de relieve, precisamente, que las modificaciones en cuestión están justificadas y no rompen el nexo causal.

Tipo de modificación: normal

No se trata de un cambio sustancial, tan solo de una redacción más ajustada. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

14. Modificación del apartado 8. Otros requisitos aplicables. (Apdo. 8 del PC y 1.9. del DU)

Descripción y motivos

Cambios en el apartado 8 de Otros requisitos aplicables para actualizar el marco legal y aclarar determinados conceptos como la obligación de inscribirse en los registros, las excepciones a la aplicación de rendimientos, justificación del embotellado en origen e indicaciones de etiquetado. Asimismo, se incluye también la posibilidad de utilizar las unidades poblacionales como unidades geográficas menores.

En realidad se ha revisado este apartado íntegramente con objeto de aclarar aspectos que no estaban suficientemente claros, dando una redacción más conforme con la normativa actual.

En cuanto a la utilización de la indicación facultativa ligada al nombre geográfico de una unidad geográfica menor, se incorpora esta posibilidad de hacer referencia al nombre de los municipios y entidades locales menores (unidades poblacionales) del ámbito geográfico, recogiendo así una demanda del sector, dado que el consumidor actual valora cada vez más la indicación de la procedencia del producto.

La delimitación de estas unidades poblacionales es precisa pues obedece a una división administrativa.

Tipo de modificación: normal

Los cambios propuestos para este apartado no implican un cambio del nombre a proteger ni nuevas restricciones a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

15. **Actualización del punto 9.b). Verificación del pliego de condiciones: tareas de control. (Apdo. 9b del PC)**

Descripción y motivos

Descripción y motivos: Actualización del apartado de Tareas de control.

El proceso de acreditación en la Norma UNE-EN-ISO 17065 en el que se encuentra inmerso el Consejo Regulador obliga a la revisión de este apartado, para que sea compatible con los principios establecidos en la Norma citada.

Tipo de modificación: normal

No se encuadra en ninguno de los tipos contemplados en el Artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación del producto**

Ribera del Duero

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

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

VINO TINTO JOVEN, JOVEN ROBLE

JÓVENES (sin envejecimiento, o con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo inferior a tres meses).

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media.

Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo. Persistencia al menos baja.

JOVENES ROBLE (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo al menos medio. Persistencia al menos baja.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

CRIANZA

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo granate y rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble, estos al menos en nivel medio.

Gustativa: equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

TINTO RESERVA Y GRAN RESERVA, Y OTROS TINTOS DE EDAD SUPERIOR A 2 AÑOS

RESERVA y GRAN RESERVA

Visual: limpios, o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

Olfativa: aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas compotadas y ausencia de frutas frescas.

Gustativa: equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

OTROS VINOS DE EDAD SUPERIOR A DOS AÑOS (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)

Visual: limpios, o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

Gustativa: equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

ROSADO/CLARETE

Sin envejecimiento:

Visual: límpidos con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o de otras frutas.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Con envejecimiento:

Visual: limpios con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.

Olfativa: presencia de aromas de frutas frescas o compotadas rojas y/o de otras frutas, junto a la presencia de aromas procedentes de madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

BLANCOS

Sin envejecimiento:

Visual: límpidos con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.

Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas». Puede presentar notas vegetales.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Con envejecimiento:

Visual: limpios con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. En vinos que ostenten las menciones tradicionales «crianza», «reserva» o «gran reserva» se admitirá la tonalidad amarillo oro viejo.

Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas» frescas o compotadas con presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Acidez volátil máxima:

0,65 g/l para vinos no fermentados ni envejecidos en barrica (10,83 miliequivalentes por litro)

0,80 g/l para vinos fermentados y/o envejecidos en barrica (13,33 miliequivalentes por litro).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

Se consideran como parcelas de viñedo en producción de uva en la DOP «Ribera del Duero», aquellas que, como mínimo, se encuentren en su tercer ciclo vegetativo desde su plantación.

Práctica de cultivo

El límite mínimo de la densidad de nueva plantación será de 2 000 cepas por hectárea.

Práctica enológica específica

19,1 grados Brix (11 grados Beaumé), para las variedades tintas y de 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé), en el caso de las variedades blancas.

Práctica enológica específica

No será superior a 72 litros de vino o mosto por cada 100 Kilogramos de vendimia.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

«CRIANZA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos, doce habrán permanecido en barricas de madera de roble. Vinos rosados/claretos y blancos con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble.

«RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses de los que al menos doce habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho periodo. Vinos rosados/claretos y blancos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.

«GRAN RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses de los que, al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período. Vinos rosados/claretos y blancos deberán con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y en botella el resto de dicho período.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

Mención «ROBLE/BARRICA»

Los vinos tintos, rosados/claretos y blancos, siempre y cuando se sometan a un período de envejecimiento en barrica cuya duración no sea inferior a tres meses.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

Para las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», barricas de madera de roble de 330 litros máximo.

Para las menciones «ROBLE/BARRICA», máximo 600 litros.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la elaboración de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» deberán respetarse las siguientes proporciones de variedades por tipos de vinos:

Vinos Tintos: contendrán un mínimo de un 95 por 100 de uvas de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones de Producto. La participación de la variedad Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País en estos vinos no podrá ser inferior a un 75%.

Vinos rosados/claretos: se elaborará con, al menos, un 50% de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones.

Vinos Blancos: se elaborarán con un 75%, como mínimo, de la variedad Albillo Mayor.

b. *Rendimientos máximos*

VARIEDADES TINTAS

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS

50,4 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

68,4 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

PROVINCIA DE BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO y VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA y ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA y ZAZUAR.

PROVINCIA DE SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA y VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINCIA DE SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE y ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO y ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN y SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN y VILLÁLVARO).

PROVINCIA DE VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CUIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA y PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) y VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. PRINCIPAL(ES) VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

1. El terruño y la climatología del área geográfica delimitada en el punto 5 consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para las variedades principales, evidencian que las uvas producidas en la zona, poseen determinados matices diferenciales que las han hecho acreedoras de tales sinonimias.

Esta diferenciación tiene su reflejo en una equilibrada acidez natural de los vinos, acompañada, en el caso de los tintos, por gran profusión fenólica en la que destacan los tonos azulados procedentes de antocianos y vitisinas, junto con un tanino de alta calidad polimérica.

2. El clima, debido especialmente a la elevada altitud media de la zona, ejerce una marcada influencia sobre las uvas, mientras que, finalmente, es la lenta maduración antes descrita junto con los importantes saltos térmicos entre el día y la noche, lo que consigue una excelente formación de compuestos de interés durante el día, minimizándose la combustión metabólica de los mismos durante la noche. Una maduración larga que además produce la dulcificación del tanino de forma natural.

3. Consecuentemente, la zona de producción amparada por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es apta para la obtención de vinos de calidad siempre que se limite la carga en los viñedos y no se empleen variedades tardías. Zona de buena iluminación –superando las 2.400 horas anuales de sol- y calor en estío, envero y maduración, necesarios para una buena carga polifenólica.

En definitiva, zona límite, apta para vinos de calidad, pero en la que es necesario ajustar, tanto el lugar de plantación, como las variedades, vigor, labores culturales, etc..

4. Las condiciones naturales de la zona de elaboración, relacionadas con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, singularmente adaptado en la Ribera del Duero a lo largo de los años.

A las especiales condiciones del área previamente descritas, se unen las características propias que desarrolla la variedad Tinto Fino en la zona, que dota a los vinos de personalidad única. Esta adaptación de la variedad, que la convierte en autóctona, confiere a la materia prima especiales condiciones para la consecución de vinos finos, en especial de guarda como se viene demostrando desde hace siglos, tanto por la preferencia de los consumidores, como por la comercialización actual de vinos amparados.

Por su parte, la variedad Albillo Mayor puede considerarse igualmente como la principal variedad blanca autóctona de la zona, al ser históricamente la más extendida por el territorio, e igualmente la tradición marca que los vinos blancos en la zona siempre se han elaborado basados en esta variedad.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Embotellado en la zona delimitada

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras inscritas dentro de la zona de producción.

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todos los vinos amparados llevarán obligatoriamente en el etiquetado la indicación del nombre geográfico «RIBERA DEL DUERO».

El término tradicional que sustituye a DOP es Denominación de Origen (DO).

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos amparados podrán hacer uso de los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el pliego de condiciones (apartado 3b.2).

Los vinos amparados podrán hacer uso de las menciones «ROBLE/BARRICA», siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el Pliego de Condiciones de Producto (apartado 3b2).

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán utilizar como indicación facultativa el nombre geográfico de cualquiera de las unidades geográficas menores (unidades poblacionales) que se relacionan en el punto 5 del presente documento, siempre y cuando el 85% de la uvas utilizadas en la elaboración del vino procedan de parcelas ubicadas en la unidad geográfica menor indicada.

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a
