

**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**

(2022/C 263/10)

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

«Arribes»

PDO-ES-A0614-AM03

Fecha de comunicación: 11.4.2022

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Modificación de parámetros físico-químicos en los vinos**

DESCRIPCIÓN:

Aumento de la acidez volátil en blancos y rosados; y disminución del grado alcohólico y de la acidez total mínima, de blancos, rosados y tintos.

Esta modificación afecta al punto 2.a Pliego de condiciones y al punto 4 del Documento único.

Esta modificación se considera normal y afecta al documento único. No conlleva 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.

JUSTIFICACIÓN:

Aumento de la acidez volátil en blancos y rosados: las nuevas prácticas de elaboración (vinos naranjas y crianza sobre lías) y la conservación de este tipo de vinos (barricas, tinajas, depósitos de hormigón) hacen necesaria esta modificación que, si bien no influye excesivamente en las características organolépticas, permite una mayor capacidad de envejecimiento de los vinos.

Disminución del grado alcohólico de los vinos: en el contexto actual, la búsqueda de productos más sanos y una mejor gestión de la viticultura, nos otorga la posibilidad de realizar vinos más ligeros, menos estructurados, aprovechando, sin duda, el potencial de los suelos de la Denominación de Origen Arribes.

Disminución de la acidez mínima en vinos: El aumento de las temperaturas medias que se viene observando en los últimos años como consecuencia del cambio climático está provocando que la uva presente niveles de acidez más bajos. También, las técnicas de elaboración actual, más seguras, que permiten maduraciones tecnológicas más tardías, hacen que sea necesario un descenso en los límites mínimos permitidos.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

## 2. **Modificación de características organolépticas por tipos de vinos**

### DESCRIPCIÓN:

Se da una nueva redacción de las características organolépticas de los vinos.

Esta modificación afecta al punto 2.b del Pliego de condiciones y al punto 4 del Documento único.

Esta modificación se considera normal y afecta al documento único. Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación sustancial del producto 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 ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### JUSTIFICACIÓN:

Se hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

## 3. **Eliminación de la obligación de revestimiento de los depósitos**

### DESCRIPCIÓN:

Se elimina la última frase del punto 4 del apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones, relativo a las condiciones de elaboración del vino, que obligaba al revestimiento de los depósitos de obra.

Esta modificación afecta al punto 3, apartado b.1, del Pliego de condiciones y 5 del Documento único.

Debe considerarse una modificación normal que modifica el documento único para adaptar las condiciones de elaboración a los avances de la enología moderna, no implica cambios en las características organolépticas y físico-químicas del vino que se siguen manteniendo. No se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### JUSTIFICACIÓN:

Se propone eliminar la última frase del punto 4 del apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones, relativo a las condiciones de elaboración del vino para que puedan hacerse ciertas prácticas de elaboración actuales que están dando muy buenos resultados desde el punto de vista de la calidad y que implican la utilización de depósitos de materiales como el hormigón y sin revestimiento.

## 4. **Inclusión de las variedades minoritarias: puesta en cruz, gajo arropa, bastardillo chico, tinta jeromo y mandón**

### DESCRIPCIÓN:

Se introducen cinco nuevas variedades. Y se elimina también la distinción entre variedades principales y secundarias.

Esta modificación afecta a los puntos 3.c y 6 del Pliego de condiciones y 7 del Documento único.

Debe considerarse una modificación normal con modificación del documento único. Como ya se ha indicado, la inclusión de estas variedades no modifica el carácter diferencial de los vinos de la DOP Arribes, bien al contrario, contribuye a su optimización. No se modifica el vínculo y, por tanto, no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### JUSTIFICACIÓN:

Se trata de cinco variedades que han formado parte del mapa varietal tradicional de la zona, solo que no habían sido identificadas y registradas hasta este momento.

Estas variedades fueron localizadas por un grupo de investigadores de la Unidad de Viticultura del Área de Cultivos Leñosos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en prospecciones realizadas en el año 2002 en la zona delimitada de la DOP ARRIBES, en el marco de un proyecto de investigación para la recuperación de variedades autóctonas minoritarias. Tras su caracterización ampelográfica, se inició su proceso de registro y, finalmente, han sido incluidas en la relación de variedades uva de vinificación autorizadas en Castilla y León y que se recogen en el

Anexo XI de la Orden AYG/1408/2018, de 19 de diciembre, por la que se regula el potencial de producción vitícola en la Comunidad de Castilla y León («B.O.C. y L.» núm. 2, de 3 de enero de 2019). Esta orden ha sido recientemente modificada por la Orden AGR/836/2020, de 4 de septiembre («B.O.C. y L.» núm. 190, de 15 de septiembre).

El análisis de los vinos elaborados con la inclusión de estas variedades ha permitido comprobar que se mantiene el carácter diferencial de los vinos de la DOP ARRIBES y que aportan rasgos de calidad apreciables desde el punto de vista enológico, que no deben perderse. Hay que tener en cuenta, asimismo, que estas variedades se han utilizado habitualmente en la elaboración de los vinos de la zona antes de la creación de la DOP.

Se elimina también la distinción entre variedades principales y secundarias por innecesaria.

#### 5. **Adaptación de la redacción del vínculo**

##### DESCRIPCIÓN:

Se trata de una actualización de la redacción del apartado de «factores humanos» del vínculo, que hacía referencia a las variedades ahora se introducen en el pliego.

Esta modificación afecta al punto 7.a.2 del Pliego de condiciones y 8.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal pues, aunque afecta a un subapartado del vínculo, este no se modifica en cuanto a la interacción de factores con las características del producto. El nexo causal no cambia. Por tanto, no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

##### JUSTIFICACIÓN:

Se trata de una actualización de la redacción del apartado de «factores humanos» del vínculo, que hacía referencia a que estas variedades minoritarias se encontraban en proceso de estudio, registro y autorización. Ese proceso ya ha concluido y, por tanto, se hace necesario actualizar el texto para reflejar la nueva situación, en coherencia también con su incorporación a las variedades autorizadas para elaborar el vino de la DOP ARRIBES.

#### 6. **Mejora de la redacción de la justificación del embotellado en origen**

##### DESCRIPCIÓN:

Se mejora la justificación obligatoria del embotellado en origen.

Esta modificación afecta al apartado 8.b.2 del Pliego de condiciones y 9 del Documento Único.

Se trata de una modificación normal, ya que se trata de una mera cuestión formal, que no cambia los requisitos y especificaciones del pliego. Es decir, la obligación de embotellar en origen ya estaba contemplada en el pliego de condiciones, sólo se aprovecha para mejorar la redacción de su obligada justificación. No se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

##### JUSTIFICACIÓN:

Se trata únicamente de una mejora de la redacción de este requisito que se considera imprescindible para la preservación de la calidad del producto final, para su mejor justificación.

#### 7. **Actualización de la redacción de las disposiciones relativas al etiquetado**

##### DESCRIPCIÓN:

Se mejora la redacción eliminando referencias legales obsoletas.

Esta modificación afecta al apartado 8.b.3 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal, pues no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

**JUSTIFICACIÓN:**

Se trata de una mejora de la redacción, sin que se modifiquen en sí mismas las disposiciones de etiquetado.

**8. Adaptación a la normativa de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones**

**DESCRIPCIÓN:**

Nueva redacción de la descripción de los controles.

Esta modificación afecta al apartado 9.b del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal sin modificación del Documento único, que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

**JUSTIFICACIÓN:**

Se propone una nueva redacción de este apartado, más aclaratoria y actualizada, conforme a las disposiciones de la reglamentación comunitaria actual.

DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre(s)**

Arribes

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

1. VINO - Vinos Blancos y rosados

**BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Vinos blancos:

- En fase visual son de color amarillo con matices del gris hasta el dorado.
- En la fase olfativa tienen aromas francos (sin olores defectuosos), con notas frutales y/o florales. Pueden tener recuerdos minerales.
- En boca serán sabrosos y equilibrados en acidez.

Vino «Fermentado en Barrica»:

- En fase visual, presentan colores más intensos que los tipos de vino joven aportado por su proceso de elaboración,
- En fase olfativa, deben presentar aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de la variedad, de intensidad media.
- En fase gustativa debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con un roble bien ensamblado.

Vinos rosados:

- En fase visual presentarán colores desde el rosa pálido al rojo claro.
- En la fase olfativa tienen aromas francos, (sin olores defectuosos), con predominio de tonos frutales.
- En boca serán afrutados, con acidez bien integrada.

Vinos rosados envejecidos:

- En fase visual presentarán un color rosado matizado por el envejecimiento.
- En fase olfativa se caracterizarán por aromas limpios y equilibrados madera- fruta en función de su periodo de envejecimiento.
- En boca presentarán una buena estructura y equilibrada relación acidez- alcohol, así como un final persistente.

(\*) Los parámetros analíticos no señalados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 2. VINO - Vinos Tintos jóvenes

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual se caracterizarán por presentar colores rojos desde el violeta al rojo púrpura.

En fase olfativa tienen aromas francos con matices afrutados y/o minerales.

En boca serán afrutados, con buen equilibrio en acidez.

(\*) Los parámetros analíticos no señalados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

(\*\*) En vinos con edad superior a un año, el límite de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 0,7 g/l hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l por cada grado que exceda de 10 % Vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 3. VINO - Vinos Tintos envejecidos

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual presentarán colores que van desde el violáceo al rojo, pudiendo presentar tonos anaranjados propios del envejecimiento. Intensidad media-alta.

En fase olfativa tienen aromas francos, frutales con presencia de tonos aportados por la madera y/o recuerdos minerales.

En boca presentarán una buena estructura e integración de la madera, buen equilibrio en acidez.

(\*) Los parámetros analíticos no señalados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

(\*\*) En vinos con edad superior a un año, el límite de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 0,7 g/l hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l por cada grado que exceda de 10 % Vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Práctica enológica específica

— Rendimiento máximo de extracción: 72 l/100 Kg de uva.

— Los vinos con mención FERMENTADO EN BARRICA éstas podrán tener una capacidad máxima de 600 l.

#### 2. Restricción pertinente en la vinificación

— Los vinos rosados y tintos se elaborarán con un mínimo del 60 % de las variedades tintas autorizadas en la DOP.

### 5.2. Rendimientos máximos

#### 1. Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2.

50,4 hectolitros por hectárea

#### 3. Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 4.

72 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la D.O.P. «ARRIBES» está ubicada al Noroeste de la provincia de Salamanca y al Suroeste de la provincia de Zamora.

La zona de producción comprende los siguientes municipios:

— Provincia de Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo y Villarino de los Aires.

— Provincia de Zamora:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo y Villardiegua de la Ribera.

Dentro del municipio de Almaraz de Duero los polígonos 2, 3, 4, 12, 13, 14 y 16 y del municipio de Muelas del Pan el polígono 1.

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL - ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAÑO - BASTARDILLO CHICO

RABIGATO - PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

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

### 8.1. Factores naturales y humanos

Factores naturales

Clima

Los rasgos climáticos de Arribes del Duero son muy característicos, y constituyen uno de los principales criterios definidores de este espacio, donde el clima presenta notables diferencias respecto al del resto de la región. El régimen pluviométrico es relativamente elevado, cuyo índice anual se sitúa entre los 575 y los 800 mm; debido a la localización de esta comarca en el extremo más occidental de la Cuenca del Duero.

A su vez el relieve determina grandes diferencias térmicas. De manera que en la penillanura el régimen térmico es semejante al del resto de la cuenca, con inviernos fríos y largos; veranos cortos y calurosos; mientras en los valles de los ríos, el arribe, se alcanzan temperaturas considerablemente elevadas, que superan en unos 5 °C, a las de la penillanura; los inviernos resultan más cortos, y por el contrario los veranos se prolongan más. En los encajados cañones no se conocen las heladas y la temperatura media de enero es de unos 9°C; siendo la de agosto de unos 26 °C, teniendo, en ambos casos, una insolación elevada, en torno a las 2 680 horas de sol al año.

Podemos calificar, el clima de Arribes del Duero de mediterráneo subhúmedo, más cálido y húmedo que el resto de la región.

Suelo

Los suelos mayoritarios de la zona están formados por granitos pizarrosos, son pobres en cal y de naturaleza ácida, con pH que oscila entre 5 y 6, de textura franco-limosa y abundante pedregosidad, frescos y fértiles, características que los diferencian de otras zonas vitivinícolas próximas

## Factores humanos

Teniendo en cuenta los factores naturales, los productores de la D.O.P. «ARRIBES» han venido definiendo históricamente:

1. - La existencia de un mapa varietal peculiar. La variedad mayoritaria que, en este caso de uva tinta, es la Juan García. Este varietal, que es el componente principal de los vinos acogidos a la mención geográfica, les confiere una singularidad y tipicidad únicas, dándoles un carácter especial, que remarca su acompasada estructura y suavidad. Otra vinífera tinta tradicional e importante por su cantidad y probada calidad, es la Rufete; una variedad que aporta aromas delicados y elegancia y complejidad a los vinos.

Por otra parte, la variedad Bruñal, la cual se puede considerar, con bastante seguridad, que se trata verdaderamente de una variedad autóctona y que aporta siempre mucho color y grado. Se trata de una variedad claramente apreciada y valorada por los viticultores de la zona.

Estas variedades autóctonas se complementan con otras variedades (Tempranillo, Garnacha, Mencía, entre las tintas y Malvasía, Albillo o Verdejo, entre las blancas) que tiene también su expresión peculiar por su expresión en la zona.

Además de estas, tienen una gran importancia en el mapa varietal, y que son claramente autóctonas, variedades como Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Puesta en Cruz, etc). Estas ya pueden ser utilizadas para la elaboración de vinos protegidos, pues han concluido su proceso de registro y autorización, tras el estudio realizado por el Instituto Tecnológico de Castilla y León, para la recuperación de variedades minoritarias.

Por otro lado, en los últimos años se han ido consolidando otras variedades que han demostrado buena adaptación a la zona y singularidad a la hora de expresarse en las condiciones de Arribes. Es el caso de otro de los varietales tintos, ampliamente extendido y valorado en el conjunto de las variedades de Arribes del Duero, la variedad Syrah. Sus características se ven potenciadas cuando crece en suelos graníticos y guijarrosos y climas cálidos y soleados (propios de Arribes). Es una variedad relativamente fácil de cultivar y poco vulnerable a las enfermedades. La variedad Syrah se complementa perfectamente con las variedades autóctonas y cuando se elabora como monovarietal da lugar en Arribes a vinos de alta calidad, expresando perfectamente el carácter diferencial de la zona.

2 - La antigüedad del viñedo en la zona, en que al menos el 50 % del mismo esta plantado con anterioridad a 1.956, la casi totalidad del mismo se encuentra dispuesto en pie bajo, solo alguna plantación muy puntual esta plantada en espaldera, y existe alguna experiencia de conversión de vaso en espaldera, pero que no pasa de lo puramente anecdótico.

3. - Las densidades de plantación altas, siendo lo tradicional que oscilen entre las 2 000 y las 3 000 plantas por hectárea.

## 8.2. Características del producto.

Los vinos amparados por la D.O.P. «ARRIBES» se caracterizan por su perfil aromático que les diferencia de otras zonas, por una acidez natural que les aporta frescura y, en el caso de los tintos, por una alta concentración de polifenoles y aromas a fruta compotada y madura, además de por su característico tono mineral.

## 8.3. Descripción del nexo causal.

1. - El período vegetativo de la vid, desde la primavera que aquí se manifiesta más tempranamente, se ve favorecido en Arribes del Duero, ya que recibe a tiempo un buen nivel de lluvias que la planta aprovecha convenientemente, teniendo una gran incidencia sobre la correcta acidez natural del vino, no descendiendo esta, como norma general, por debajo de los 5,5 g/l.

2. - El régimen de temperaturas en Arribes del Duero asegura una perfecta maduración de los frutos y una mayor concentración polifenólica, modificando el perfil aromático de los vinos, los cuales manifiestan una cierta tendencia hacia fruta sobremadura y compotada.

3. - El mapa varietal de Arribes es muy genuino y distinto al de otras zonas, esto permite que sus vinos presenten una gama aromática muy particular y, en general unas características organolépticas diferenciadas.

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

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 fisicoquímicas 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 «ARRIBES» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Será obligatoria la indicación del año de cosecha, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

Podrá utilizarse:

- El término DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.
- En vinos rosados y tintos: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que cumplan con la legislación vigente y ROBLE, siempre que se cumplan con los requisitos establecidos en la normativa vigente y si se han envejecido un mínimo de 3 meses en barrica de roble.
- En todos los vinos: FERMENTADO EN BARRICA, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en la legislación vigente y que su fermentación se haya realizado en barricas de roble en la que hayan permanecido, al menos, 3 meses.

### Enlace al pliego de condiciones

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d)

---