

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

(2021/C 168/06)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«RIOJA»

PDO-ES-A0117-AM08

Fecha de comunicación: 15-01-2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Delimitación de las unidades geográficas menores (punto 4 del pliego de condiciones y punto 1.6. Del documento único)

Esta modificación se justifica como consecuencia de la exigencia indicada en el artículo 55 del Reglamento 2019/33, «Cuando se haga referencia a nombres de unidades geográficas que sean menores que la zona abarcada por la denominación de origen o la indicación geográfica, el solicitante deberá delimitar con precisión la zona de la unidad geográfica en cuestión en el pliego de condiciones del producto y el documento único». En la medida que la materialización del reconocimiento se produce mediante una Orden Ministerial de pública difusión en el Boletín Oficial del Estado español, son precisamente esas referencias las que proceden.

2. Inclusión de la referencia a normas específicas de etiquetado (punto 8 b.9 del pliego de condiciones y 1.9. Del documento único)

El punto 2 del artículo 94 del Reglamento 1308/2013 recoge que el pliego de condiciones ha de indicar los requisitos aplicables establecidos, cuando así lo prevean los Estados Miembros, por un organismo que gestione la denominación de origen protegida, teniendo en cuenta que dichos requisitos deben ser objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa de la Unión.

La letra k) del artículo 5 del Reglamento 2019/33, establece que el documento único ha de indicar normas específicas aplicables al envasado y etiquetado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Rioja

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos blancos y rosados (secos y semisecos)

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez moderada con sensación de frescor.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. En boca equilibrio acidez/ fruta con sensación de frescor.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

* Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

* Volátil mayor en vinos de más de un año.

* SO₂ máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	240

Vinos blancos y rosados (semidulces y dulces)

Blancos: amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez oderada, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. Equilibrio acidez/fruta, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

* Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

* Volátil mayor en vinos de más de un año.

* SO₂ máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	240

Vinos tintos (secos y semisecos)

Los jóvenes son púrpura con tonos violáceos; los «crianza» rojo granate, cereza; los «reserva» rojo cereza picota con ribetes rubí; y los "gran reserva" rojo rubí con tonos teja. Olfato: Con afrutado intenso, varietal, florales, los «crianza» además con aromas tostados de roble. Los «reserva» y «gran reserva» más complejos con aromas especiados. Boca: Son sabrosos con equilibrio acidez / grado / tanino. Con el envejecimiento aumenta la suavidad y persistencia.

*Los límites de graduación varían según zonas y envejecimiento.

*Volátil: secos de más de un año, máximo 1 gr/l hasta 10% vol. y 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol.

*SO₂: máximo 140 mg/l si azúcar <5g/l.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vinos espumosos de calidad (blancos o rosados)

Vino con desprendimiento continuo de dióxido de carbono expresado visualmente en la formación de finas burbujas en el momento de su servicio para el consumo.

El vino espumoso de calidad, así como su vino base tras su primera fermentación, será limpio, sin partículas en suspensión y de color amarillo y rosado en sus diferentes tonalidades.

Su olor tendrá los atributos positivos de frescura y fruta, con la complejidad debida a la permanencia durante la fase de rima con los restos de levadura, más evidente en el caso de las menciones Reserva y Gran Añada y estará exento de defectos especialmente debidos a procesos oxidativos o reductivos.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

* Graduación alcohólica adquirida máxima: 13%vol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	5,5 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):	140

5. Prácticas vitivinícolasa. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

Se considera que el viñedo entra en producción en su 4º ciclo vegetativo (o antes, previa autorización).

Densidad: min. 2.850-max.10.000 cepas/Ha

Poda/Sistemas de conducción: Vaso tradicional y variantes, Doble cordón, Vara y pulgar, Cordón simple o unilateral, Doble Guyot (solo para Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés).

Carga Máxima: 12 yemas/cepa; 16 para variedades blancas mencionadas y 14 para Garnacha. Posibles excepciones.

Riego: Autorizado. Entre el 15 agosto y la vendimia exclusivamente con sistemas localizados y comunicación escrita con 24 h de antelación; aspersión con autorización; prohibición de otros métodos.

Para vinos espumosos de calidad la vendimia habrá de ser manual (se prohíbe la mecánica).

Práctica enológica específica

Proporción de variedades por tipos de vino:

TINTO: Mín. 95 % de variedades tintas, si es uva desgranada y 85 % si está entera.

BLANCO: 100% uva blanca.

ROSADO: Min. 25 % uva tinta

ESPUMOSOS DE CALIDAD (BLANCOS Y ROSADOS): con uvas blancas y/o tintas. Los rosados al menos llevarán un 25% de uva tinta.

La mezcla, opcional, de colores de uva, se hará tras la entrega.

Características de la uva: Sana y con grado natural min: 11 % vol. para tintas, 10,5 % vol. para blancas y 9,5 % vol para espumosos de calidad.

Rendimiento de transformación máximo:

- 70 litros/100 kg vendimia para vinos. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 62 litros/100 kg vendimia para espumosos de calidad. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 65 litros/100 kg vendimia para los que vayan a ostentar la mención «viñedo singular». No puede variar.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones:

- Uso de fracciones mosto/vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos
- Prensas continuas, máquinas estrujadoras de acción centrífuga, precalentamiento de la uva o calentamiento de mostos/vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de materia colorante
- Uso de trozos de madera de roble en la elaboración, crianza y almacenamiento
- Mezcla distintos tipos de vino para obtener vino diferente a los mezclados.

Condiciones particulares de elaboración:

- Fermentado en barrica: sólo para blancos y rosados, con al menos 1 mes de permanencia en barrica.
- Maceración carbónica: en la elaboración de tintos, se admite un máximo de 5% de uva blanca despallada o un 15% si es entera.
- Vino espumoso de calidad: por el método tradicional. Al menos 15 meses entre tiraje y degüelle, ininterrumpidos, en la misma botella. Todo el proceso de elaboración, incluido el etiquetado, en la misma bodega. En la segunda fermentación el grado adquirido no puede subir más de 1,5%vol. El licor de expedición no puede subir el grado adquirido en más de 0,5%vol. Después del degüelle se permite el trasvase, sin filtración, a botellas de vidrio de menos de 0,75 l o de 3 l o más. Prohibida la acidificación y decoloración.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades tintas

6 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

45,5 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

63 hectolitros por hectárea

Uva tinta destinada a «viñedo singular»

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

Uva tinta destinada a «viñedo singular»

32,5 hectolitros por hectárea

Uva blanca destinada a «viñedo singular»

6 922 kilogramos de uvas por hectárea

Uva blanca destinada a «viñedo singular»

44,99 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

RIOJA ALTA

Comunidad Autónoma de La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero
Cidamón
Cihuri
Cirueña
Cordovín
Cuzcurrita de Río Tirón
Daroca de Rioja
Entrena
Estollo
Foncea
Fonzaleche
Fuenmayor
Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos

Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo
Treviana
Tricio
Uruñuela
Ventosa
Villalba de Rioja
Villar de Torre
Villarejo
Zarratón
Provincia de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enclave)
RIOJA ORIENTAL
Comunidad Autónoma de La Rioja
Agoncillo
Aguilar del Río Alhama
Albelda
Alberite
Alcanadre
Aldeanueva de Ebro
Alfaro
Arnedillo
Arnedo
Arrúbal
Ausejo
Autol
Bergasa
Bergasilla
Calahorra
Cervera del Río Alhama
Clavijo
Corera
Cornago
El Redal
El Villar de Arnedo
Galilea
Grávalos
Herce
Igea
Lagunilla de Jubera
Leza del Río Leza
Molinos de Ocón
Murillo de Río Leza
Muro de Aguas

Nalda
Ocón (La Villa)
Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (zona Norte)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Comunidad Autónoma de Navarra
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana
RIOJA ALAVESA
Provincia de Álava
Baños de Ebro
Barriobusto
Cripán
Elciego
Elvillar de Álava
Labastida
Labraza
Laguardia
Lanciego
Lapuebla de La barca
Leza
Moreda de Álava
Navaridas
Oyón
Salinillas de Buradón
Samaniego
Villabuena de Álava
Yécora

Los viñedos del municipio de Lodosa, situados en la margen derecha del Ebro, que a fecha 29 de abril de 1991 se hallasen inscritos en el Registro de viñedos del Consejo, mantendrán su inscripción en cuanto subsistan

Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos.

Dentro de la zona de producción se incluyen entidades geográficas menores identificadas como «viñedo singular», de tamaño inferior a un término municipal que puede comprender una sola parcela catastral o varias distintas, y con viñedo de edad mínima de 35 años.

Los viñedos singulares reconocidos se delimitan en el Anexo de la Orden APA/816/2019 de 28 de junio 2019 (BOE 181 de 30 de julio 2019) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>) y en el Anexo de la Orden APA/780/2020 de 3 de agosto 2020 (BOE 214 de 8 de agosto 2020) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>).

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

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

«VINO»

Los vinos de uvas procedentes de Rioja Alta se caracterizan por la especial influencia del clima atlántico, que hace que los vinos tengan una graduación media y cuerpo y acidez elevada, consecuencia de lo cual son vinos aptos para el envejecimiento en bodega. Es una zona con menor número de horas de luminosidad durante el ciclo vegetativo que en la zona más meridional de la Denominación y mayor pluviometría, lo que guarda relación directa con su acidez, que consideradas junto a la protección que ejerce la Sierra de Cantabria refuerzan las características descritas, tanto si se elaboran solos como si se ensamblan con vinos procedentes de las otras zonas. En el caso de la zona Rioja Alavesa, la confluencia de climas atlántico y mediterráneo supone que la graduación media sea algo más elevada que la de los anteriores, vinos con algo menos de acidez y más versátiles, en el sentido de que son vinos tanto para un consumo más inmediato como también aptos para el envejecimiento. La protección de la Sierra de Cantabria, al norte, se hace todavía más decisiva. Las horas de luminosidad son similares a las de Rioja Alta, si bien la pluviometría es algo inferior. Su versatilidad alcanza también a la idoneidad para obtener vinos de ensamblaje. Finalmente, en el caso de los vinos procedentes de la zona más meridional, la zona Oriental, observamos una menor pluviometría, un clima marcadamente mediterráneo caracterizado también por una mayor insolación con carácter general, un grado más elevado, extracto e idoneidad para el ensamblaje en vinos dedicados a la crianza, a la vez que ofrece también vinos que pueden ser aptos también para el consumo más inmediato.

La diferente tipología de suelos descubre tres con carácter mayoritario. De un lado los arcillo-calcáreos, situados en la parte más septentrional de la Denominación, que constituyen la fuente fundamental para la crianza, a caballo entre Rioja Alavesa y Rioja Alta, mientras que en esta última zona y en la Oriental, también aparecen los aluviales y los arcillo-ferrosos, que caracterizan vinos de menor cuerpo que los anteriores.

La antiquísima actividad vitivinícola y la trascendencia del vino en la región, cuyo impacto económico se sitúa en el 20% de su Producto Interior Bruto, ha supuesto que la dependencia para la sostenibilidad haya optimizado las ventajas que ofrecen las condiciones naturales que se describen y en particular la especialización en la crianza de los vinos hasta culminar una de las mayores concentraciones de barricas de roble en el mundo.

«VINO ESPUMOSO DE CALIDAD»

Aunque la Denominación se caracteriza por la mayoritaria elaboración de vinos tranquilos, no es menos cierto que existe constancia de la elaboración de espumosos de calidad por algunas bodegas mediante el método tradicional desde mediados del siglo XIX, lo que justifica el saber hacer y la experiencia.

La frescura y acidez constituyen dos elementos clave en la elaboración de espumosos de calidad. El hecho de que la Denominación se encuentre enclavada en una zona fresca según la integral térmica de Winkler contribuye a ciclos vegetativos cortos que culminan una correcta maduración fenólica sin alcanzar graduaciones elevadas, extremos que constituyen el punto de partida idóneo para la obtención de estos vinos.

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 embotellado de vinos amparados por la denominación de origen calificada Rioja deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la denominación.

Este requisito se establece al constatar que el riesgo para la calidad del vino finalmente ofrecido al consumo es más elevado cuando el vino ha sido transportado y embotellado fuera de la zona de producción que cuando estas operaciones se realizan en dicha zona. Sirve para proteger la gran reputación del vino de Rioja mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad protegiendo la denominación de origen calificada de la que es beneficiaria la colectividad de productores afectados. La decisión fue reconocida por sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea de 16 de mayo de 2000.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Es obligatorio que aparezca «RIOJA» destacada y, justo debajo de «RIOJA», deben figurar los siguientes elementos: la mención

«Denominación de Origen Calificada»; el sello del Consejo Regulador; la marca comercial; y el nombre o razón social de una bodega inscrita o un nombre comercial.

Prohibido alusiones a «barrica» y «madera» en la comercialización, propaganda y etiquetado de los vinos, sin haber agotado los procesos de crianza.

Se puede usar el nombre de una zona o municipio cuando la uva proceda de la misma y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice allí. Si bien en su elaboración puede usarse como máximo un 15% de uva procedente de viñedos inscritos, en términos municipales limítrofes a la zona o municipio de ubicación del operador y siempre que se acredite, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15% de la uva.

En los vinos espumosos de calidad figurará la expresión «Método Tradicional» ubicada inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

En la etiqueta que porte las menciones obligatorias, los caracteres de la expresión «Método Tradicional» no podrán representarse en un tamaño inferior a 0,3 cm.

El término «viñedo singular» figurará inmediatamente debajo del nombre del mismo registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Sin perjuicio de lo expuesto serán de obligado cumplimiento los requisitos mínimos de etiquetado que se establezcan de conformidad con el artículo 17 h) 4º de la Ley 6/2015 de 12 de mayo 2015, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegodecondicionesdocarioja5denoviembrede2020_tcm30-552276.pdf
