



C/2026/4984

29.9.2026

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

(C/2026/4984)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Sierra de Salamanca»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. Nombre del producto

«Sierra de Salamanca»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP

☐ IGP

3. Sector

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

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

6. Calificación de modificación normal

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

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

Título

ADAPTACIÓN A NORMATIVA VIGENTE COMUNITARIA

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

Descripción

Esta modificación es una adaptación de la redacción para eliminar referencias a normativa modificada o derogada, sustituyéndola por una redacción más genérica, que no implique modificaciones posteriores a medida que se vayan actualizando las normativas de aplicación.

Esta modificación afecta a los puntos 1.2, 2, 8.b.3.1, 8.b.3.3 y 8.b.3.4 del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MODIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SEGÚN EL TIPO DE VINO

Descripción

Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para que puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025. Y se introduce, porque faltaba, la descripción aromática de los vinos blancos y rosados con envejecimiento, y se unifica en un sólo texto la descripción de los tintos con y sin envejecimiento.

Esta modificación afecta al punto 2 apartado b) del pliego de condiciones y al punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN EL COMPUTO DEL ENVEJECIMIENTO.

Descripción

Se elimina la fecha a partir de la cual se cuentan los periodos de envejecimiento

Esta modificación afecta al punto 8.b.3.5 del Pliego de condiciones, que se elimina. Y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIO EN LAS NORMAS DE ETIQUETADO.

Descripción

Se reconocen como unidades geográficas menores los municipios de la zona delimitada, cuyo nombre en la etiqueta irá acompañado con la mención «Vino de Pueblo» lo que supondrá que, al menos el 85 % de uva con que se haya elaborado el vino, provenga de dicho municipio.

Esta modificación afecta al punto 8.b.3, incluyendo un nuevo punto 5, del pliego de condiciones y al punto 11 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

ELIMINACIÓN DEL PUNTO 9

Descripción

Se elimina el punto en el que se detalla la autoridad competente, Órgano de Control y metodología de Control, por no ser ya necesaria dentro del pliego de condiciones, según la normativa actual.

Esta modificación afecta a la totalidad punto 9, eliminándolo por completo. No afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Sierra de Salamanca»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. Nombre(s)

«Sierra de Salamanca»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP☐ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

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

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

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

1. Vino

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Blancos y Rosados

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Vinos blancos:

amarillos y limpios.

Vinos rosados:

tonalidad que va desde rosa piel de cebolla a rosa cereza. Limpidez media e intensidad baja.

Aroma

Vinos blancos:

Se caracterizarán por aromas frutales y/o florales y/o herbales y sin olores defectuosos.

En vinos blancos sometidos a envejecimiento podrán aparecer connotaciones relativas a aromas de frutos secos y/o levaduras y/o especias y/o caramelizados.

Vinos rosados:

Se caracterizarán por aromas frutales y/o florales y/o herbáceo, de intensidad media y sin olores defectuosos.

En vinos rosados sometidos a envejecimiento podrán aparecer connotaciones relativas a aromas de frutos secos y/o levaduras y/o especias y/o caramelizados.

Sabor

Vinos blancos:

ausencia de defectos, con estructura media y equilibrados.

Vinos rosados:

presentarán una estructura media, equilibrados y ausencia de defectos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

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

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):

160 si los azúcares residuales son inferior a 5g/l

250 si los azúcares residuales son igual o superior a 5g/l

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

Producto vitivinícola

VINO — Vinos Tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Se caracterizarán por un color rojo y limpio.

Aroma

Se caracterizará por aromas francos, frutales y/o florales y/o her-bales, de intensidad media-alta y sin defectos.

En vinos tintos sometidos a envejecimiento podrán aparecer connotaciones ligadas al envejecimiento.

Sabor

Se presentarán equilibrados, sin defectos, con una acidez media-alta y una estructura media-baja.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.:

11,0 para Vinos tintos jóvenes

12,0 para Vinos tintos sometidos a envejecimiento en barrica

Acidez volátil máxima (meq/l):

13,33 para los vinos jóvenes

1,0 gr/l (16,67 meq/l) hasta 10 % Vol. de grado alcohólico + 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 % Vol. en vinos con edad superior a un año.

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

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

— Grado alcohólico probable mínimo de las uvas: 11,5 % Vol (variedades tintas) y 10,5 % Vol. (variedades blancas).

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

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

— El vino rosado se elabora con un mínimo del 70 % de variedades tintas autorizadas.

Práctica vitivinícola

PRÁCTICAS DE CULTIVO

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

— La densidad de plantación mínima será de 1 300 cepas por ha.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	7 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	50,40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	9 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	64,80
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

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

- GARNACHA TINTA
- MACABEO - VIURA
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- PALOMINO
- RUFETE
- RUFETE SERRANO BLANCO
- TEMPRANILLO

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Salamanca:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero y Villanueva del Conde.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La zona posee un microclima particular (mediterráneo templado húmedo), una orografía en ladera (los viñedos están en bancales) y un suelo de pH ácido, factores que dan a los vinos unas características peculiares, distintas a los vinos de otras zonas circundantes: vinos con un grado alcohólico medio-elevado, acidez tartárica próxima a 7 g/l en tartárico en el momento de la vendimia, notas minerales (suelos pizarrosos) y monte bajo, tonalidad intensa y longevidad media-alta.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Sierra de Salamanca es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida asimismo en el citado Pliego, en sus instalaciones embotelladoras.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

- Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional VINO DE CALIDAD, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.
- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, añada, vendimia o menciones equivalentes, aunque los vinos no hayan sido envejecidos.

- Se podrán utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA, ENVEJECIDO EN ROBLE y ROBLE siempre que los vinos cumplan las condiciones establecidas en la legislación vigente.
- Se podrá hacer uso del nombre de los términos municipales que forman la zona delimitada, como unidad geográfica menor, junto con la mención Vino de Pueblo, siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal

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

<https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+SSalamanca+Rev+2.2.pdf/18bc4f29-d105-eac7-f020-a8d8959488db?t=1782819721586>
