

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P «RIBERA DEL DUERO»

Revisión	Fecha	Motivo
0	15/12/2015	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vices, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «RIBERA DEL DUERO»

1. NOMBRE A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «RIBERA DEL DUERO».

2.- El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN», de acuerdo a lo establecido en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la D.O.P. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO», en adelante, D.O.P. «RIBERA DEL DUERO», pertenecen a la categoría 1 «Vino», de acuerdo con el Anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

a) Características analíticas.

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» son las siguientes:

- Vinos rosados:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol: 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol: 11,0
- Azúcares máx. totales expresados en g/l de glucosa+fructosa: 4,0
- Acidez total mínima en g/l de ácido tartárico: 4,3
- Acidez volátil máxima en g/l de ácido acético: 0,05 (0,833 miliequivalentes por litro) por cada grado de alcohol adquirido^(*).

() 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.

- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 180

- Vinos tintos:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol: 11,5
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol: 11,5
- Azúcares máx. totales expresados en g/l de glucosa+fructosa: 4,0
- Acidez total mínima en g/l de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en g/l de ácido acético: 0,05 (0,833 miliequivalentes por litro) por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año (*).

() 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.

- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 150

b) Características organolépticas.

Los vinos deberán presentar las características –principalmente las indicadas a continuación-, en las fases visual, olfativa y gustativa, así como una buena armonía en su conjunto. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO». No deberán presentar defectos.

Vinos rosados:

Fase Visual

- Limpios y brillantes

Fase Olfativa

- Francos, afrutados.

Fase Gustativa

- Refrescantes, ligeros, acidez adecuada, equilibrados

Vinos tintos jóvenes:

Fase Visual

- Limpios, brillantes y de capa adecuada, con colores que denotan juventud

Fase Olfativa

- Intensos, afrutados y francos

Fase Gustativa

- Equilibrados, bien estructurados, vivos y de adecuada acidez.

Vinos de guarda:

Fase Visual

- Limpios, capa y color adecuados a su categoría

Fase Olfativa

- Francos, intensos, con aromas compensados de fruta y madera

Fase Gustativa

- Equilibrados, estructurados, con larga persistencia.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- 1.- No se admitirá para la elaboración de los vinos de la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» uvas procedentes de plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación de la vendimia de las diferentes variedades.
- 2.- Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades.
- 3.- La densidad de plantación mínima será de 2.000 cepas por hectárea.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino

1.- La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con una graduación natural mínima de 11º.

2.- Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres particulares de los tipos de vino amparados por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO».

3.- En la producción de mosto o vino se seguirán prácticas aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino o mosto por cada 100 kilogramos de vendimia.

c) Restricciones en la vinificación.

1.- Para la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino rosado se elaborará con, al menos, un 50% de variedades tintas autorizadas (Tinta del País, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Malbec y Merlot).
- El Vino tinto se elaborará con un mínimo de un 75 por 100 de la variedad Tinta del País y el resto con las variedades, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Malbec, Merlot y Albillo Mayor.

En cualquier caso la participación en estos vinos de la variedad: “Tinta del País”, sola o junto con Cabernet Sauvignon”, “Merlot” y “Malbec” no deberá ser inferior al 95 por 100.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

3.- Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. En particular queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por esta D.O.P., la utilización de prensas conocidas como “continuas”, en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- La zona de producción amparada por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales pertenecientes a las provincias de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid que se citan a continuación, aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por esta D.O.P.

2.- Los términos que constituyen la zona de producción indicada en el párrafo anterior están constituidos por los siguientes términos municipales:

Provincia de Burgos: Adrada de Haza, La Aguilera, Anguix, Aranda de Duero, Baños de Valdearados, Berlangas de Roa, Boada de Roa, Campillo de Aranda, Castrillo de la Vega, La Cueva de Roa, Fresnillo de las Dueñas, Fuentecén, Fuentelcésped, Fuentelisendo, Fuentemolinos, Fuentenebro, Fuentespina, Gumiel de Hizán, Gumiel del Mercado, Guzmán, Haza, Hontangas, Hontona de Valdearados, La Horra, Hoyales de Roa, Mambrilla de Castrejón, Milagros, MoradillodeRoa, Nava de Roa, Olmedillo de Roa, Pardilla, Pedrosa de Duero, Peñaranda de Duero, Quemada, Quintana del Pidio, Quintanamanvirgo, Roa de Duero, San Juan del Monte, San Martin de Rubiales, Santa Cruz de la Salceda, La Sequera de Haza, Sotillo de la Ribera, Torregalindo, Vadocondes, Valcabado de Roa, Valdezate, La Vid, Villaescuesa de Roa, Villalba de Duero, Villalvilla de Gumiel, Villanueva de Gumiel, Zazuar, Caleruega, Terradillos de Esgueva, Tórtoles de Esgueva, Tubilla del Lago, Valdeande, Villatueda, Villovela de Esgueva.

Provincia de Segovia: Aldehomo, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega de la Serrezuela, Villaverde de Montejo.

Provincia de Soria: San Esteban de Gormaz, incluidos los anejos y pedanías siguientes: Aldea de San Esteban, Atauta, Inés, Matanza de Soría, Olmillos, Pedraja de San Esteban, Peñalba de San Esteban, Quintanilla de Tres Barríos, Rejas de San Esteban, Soto de San Esteban, Velilla de San Esteban y Villálvaro, Langa de Duero, Castillejo de Robledo, Miño de San Esteban, Alcubilla de Avellaneda, con el anejo de Alcoba de la Torre y el anejo, Alcubilla del Marqués del municipio de Burgo de Osma.

Provincia de Valladolid: Bocos de Duero, Canalejas de Peñafiel, Castrillo de Duero, Curiel de Duero, Fompedraza, Manzanillo, Olivares de Duero, Olmos de Peñafiel, Peñafiel, Pesquera de Duero, Piñel de Abajo, Piñel de Arriba, Quintanilla de Arriba, Quintanilla de Onésimo, Rábano, Roturas, Torre de Peñafiel, Valvueda de Duero, Valdearcos de la Vega.

3.- La zona de envejecimiento de los vinos de la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» coincide con la zona de producción.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

1.- La producción máxima admitida por hectárea será de 7.000 kilogramos de uva ó 49 hectolitros de vino.

2.- La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta D.O.P.

3.- Asimismo, las fracciones de mosto o de vino que hayan sido obtenidas superando el rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.b.1) no podrán ser utilizadas en la elaboración de vinos protegidos por esta D.O.P.

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

1.- La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes: Tempranillo, o Tinto Fino, o Tinta del País; Cabernet Sauvignon; Garnacha Tinta; Malbec; Merlot y Albillo Mayor.

2.- De estas variedades se considera como principal la Tempranillo, o Tinto Fino, o Tinta del País.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

Clima:

1.- La zona de Ribera del Duero, situada al Norte de la Línea de Wagner, posee un clima Mediterráneo con carácter principal de continentalidad e influencia Atlántica. El clima de Ribera del Duero puede definirse como Mediterráneo templado, cálido y seco. En cuanto a las temperaturas, las oscilaciones anuales pueden considerarse claramente extremas (42°C de máxima anual y - 20 ° C de mínima).

El periodo extremo de riesgo de heladas se sitúa entre el 17 de septiembre y el 6 de junio, afectando a las vides en numerosas ocasiones durante su ciclo vegetativo.

Una característica de gran importancia son los saltos térmicos que habitualmente se producen durante la época de maduración, registrándose temperaturas diurnas óptimas para el desarrollo de aquélla frente a noches frías. Es habitual encontrar diferencias térmicas entre el día y la noche durante el período de maduración, de 15 a 20°C.

La pluviometría es de moderada a baja, con veranos secos -en Aranda de Duero el promedio se sitúa en 435 mm- y existe un cierto gradiente creciente desde el Oeste hacia al Este.

La evapotranspiración corregida indica necesidades hídricas mayores a las precipitaciones en determinadas épocas del año –especialmente durante el estío-, así, aunque las lluvias pueden considerarse como suficientes a nivel

global, el reparto de las mismas a lo largo del ciclo potencia la importancia del papel del suelo como regulador de la humedad.

Los índices típicos del viñedo para Ribera del Duero son los siguientes:

- Duración del Periodo Activo DPA = 192 días 21-IV al 29 -X, que indica rapidez de ciclo.
- Integral Térmica Activa ITA = 3149,5
- Índice de Lang IL = 37,86, supone clima árido, pero cercano en la escala al subhúmedo.
- Índice de Dantín - Revenga IDR = 2,64, zona semiárida, aunque cercana a zonas húmedas y subhúmedas
- Integral Térmica Eficaz de Winkler y Amerine ITF = 1305,03, supone Región I, muy cerca no a la Región II

Geografía y Litología:

1.- Las tierras que se agrupan bajo la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» se sitúan en la meseta norte castellana y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid.

2.- El río Duero puede considerarse como el eje que une a más de 100 pueblos extendidos a lo largo de una franja vitícola de unos 115 km de longitud y 35 de anchura.

3.- La Ribera del Duero se localiza por tanto en la gran meseta septentrional de la Península Ibérica, formada por un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios. El mayor volumen de estos sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas destacando la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas.

4.- La cuenca ribereña, formada durante el Mioceno, presenta niveles horizontales, suavemente ondulados, limitados por la erosión diferencial, y convertidos hoy al estado de penillanura. El relieve de la zona oscila entre las

lomas interfluviales, con cotas de 1.014 metros, y los valles, con una altura topográfica media situada entre los 750 y 850 metros.

5.- Desde el punto de vista geológico, la Ribera del Duero constituye una gran cubeta formada, ya en sus rasgos generales, a finales del Mesozoico, y fue rellenándose durante el Terciario con sedimentos detríticos y evaporíticos. Esta zona empieza a diferenciarse como unidad morfoestructural a finales del Cretácico y comienzos del Paleoceno. Anteriormente la Ribera del Duero formaba parte del bloque meseteño, constituido por un zócalo de rocas ígneas y un Paleozoico plegado por la orogenia hercínica. En el Mesozoico este bloque fue arrasado formándose una superficie inclinada al Este. Dicho bloque quedaba limitado por el antiguo Tethys. Los relieves creados comenzaron a destruirse rellenando la cuenca mediante un mecanismo de abanicos aluviales durante el Paleoceno y Eoceno Inferior, con un clima intertropical húmedo.

La mayoría de sedimentos terciarios los constituyen capas de arenas, arenas limosas o arcillosas, con grandes cambios en las facies. Normalmente puede hablarse de suelos con una reacción de pH básica y con escasez de materia orgánica.

Una concepción tradicional del suelo permite considerarlo como el resultado de la interacción del clima y los seres vivos, como factores activos, sobre el tipo de roca y el relieve, como factores pasivos, durante un tiempo de actuación determinado.

Los suelos habituales de la Ribera del Duero están compuestos por Arcillas arenosas, ocre y rojizas (Terciario) y Terrazas medias y bajas del Duero (Cuaternario), lo que da como origen fundamentalmente los tipos de suelos Xerofluvent típico, Xerochrept típico, Xerochrept calcixeróllico y Haploxeralf cálcico (Clasificación USDA 1994).

a.1) Factores humanos.

1.- Las sinonimias locales e históricas de la Tempranillo, Tinto Fino o Tinta del País -entre otras-, dan una idea de la necesidad de nombrar de una forma diferente a una variedad que, debido a su adaptación al territorio, se comporta de forma diferente a como evoluciona en otras regiones en las que se cultiva.

2.- Por tanto, en la zona podemos hablar de un Tempranillo adaptado al entorno y que constituye la columna vertebral de los vinos de la Ribera del Duero. La diferenciación de los vinos de Ribera del Duero se basa en esa exclusiva adaptación de nuestra variedad al medio, complementada con habituales labores culturales, tales como despampanados y aclareos de racimos, especialmente, tendentes a la consecución de la excelencia en la uva obtenida, encontrándonos así que los rendimientos históricos medios se sitúan levemente por encima de la mitad del rendimiento máximo permitido.

3.- Nos encontramos por tanto en una zona en la que todo, incluso la natural ausencia de enfermedades en la vid, se une para la producción de vinos de alta calidad, lo que explica que la mayor parte de nuestros vinos se sometan a procesos de envejecimiento.

b) Detalles del producto.

1.- Los vinos de Ribera del Duero van desde los rosados y tintos jóvenes hasta los vinos envejecidos, que se encuentran entre los más longevos de España.

2.- Los rosados y tintos jóvenes destacan por sus vivos colores acompañados de una fuerte componente frutal en nariz acompañada por un paso de boca alto. En cuanto a los vinos de guarda, pueden presumir igualmente de estar vestidos con tonos azulados por mucho tiempo. En cuanto a su fase olfativa, son vinos muy complejos que entremezclan los aromas fundamentales de la variedad Tinto Fino, con los tonos aportados por el roble durante su envejecimiento en barrica; complejidad que se traslada igualmente a la fase gustativa y que en esta fase viene acompañada de la combinación de alta potencia con elegancia, siendo siempre vinos bien equilibrados.

3.- Así, el resultado final, apoyado siempre por la búsqueda de la excelencia con las labores culturales que los viticultores aplican sobre las viñas, da como resultado vinos de elevado color, equilibrada acidez, gran aptitud para su envejecimiento y que han demostrado ser del agrado del consumidor en todo el mundo durante décadas.

c) Descripción del nexo causal.

1.- El terruño y la climatología anteriormente descritos consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para la variedad principal, evidencian que la uva producida posee determinados matices diferenciales que la han hecho acreedora de tales sinonimias.

Esta diferenciación tiene su reflejo en una equilibrada acidez natural de los vinos, acompañada 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 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 finos, 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.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

La Historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura.

- La tradición vitivinícola en el territorio que en la actualidad delimita la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» se remonta a un lejano pasado del que queda constancia en el Yacimiento Vacceo-Romano de Pintia, situado en la Ribera del Duero vallisoletana, entre los términos de Padilla de Duero y Pesquera de Duero.
- Del desarrollo de los trabajos arqueológicos se han podido conocer diferentes aspectos de la organización social, los rituales funerarios, las producciones artesanales, las formas de vida, etc. Dentro de los aspectos rituales cabe destacar, por ejemplo, el consumo que hacían de algunos alimentos de lujo, tales como el vino, ya desde el siglo IV a.C. tal y como viene a señalar el registro arqueológico de Pintia.
- El análisis de los restos microscópicos encontrados en algunas de las vasijas desenterradas en Pintia ha dejado constancia de que, ya en el siglo IV a.C, estos recipientes se empleaban para el servicio y consumo del vino. Por lo tanto se trata de una de las referencias más antiguas del consumo del vino en el mundo.
- Otra de las primeras referencias vitivinícolas importantes de la zona es un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerado la pieza con alegorías báquicas más grande y mejor conservada de la Península, que fue descubierto en Baños de Valdearados durante la vendimia de 1972. El personaje central de este mosaico es el dios Baco, que toma con su mano derecha a Ariadna y con su brazo izquierdo abraza a Ampelos.
- Entre los siglos X y XI, en pleno Medievo, es cuando esta temprana vinculación se consolida, coincidiendo con la fundación de los núcleos de población más importantes de la zona, como San Esteban de Gormaz (Soria), Roa y Aranda de Duero (Burgos) o Peñafiel (Valladolid).
- Las órdenes monásticas se extendieron por todo el territorio a partir del siglo X, propagando la cultura del vino. Ya en el siglo XII, los monjes

elaboraban sus propios vinos en monasterios como el de Valbuena de Duero, Caleruega o La Vid.

- En el siglo XIII, aparecen las primeras bodegas excavadas en el interior de algunas villas. El vino y los viñedos se convierten en parte fundamental del desarrollo cultural y económico de la Ribera; tanto es así que se incrementa la producción, se intensifica el comercio local y comienza la exportación al resto de Castilla.
- En 1295, se comenzó a regular la vendimia y desde el siglo XV se comenzó también a controlar la producción y la calidad del vino.
- En el mismo siglo XV, se crean las Ordenanzas de Castilla en las que se establecen medidas relativas al control de la producción, al comercio frente a vinos extranjeros y otras de carácter fiscal.
- Auge, prosperidad, a veces declive (como durante los siglos XVII y XVIII), la historia de la Ribera del Duero ha ido paralela al fruto de estas cepas que han marcado el paisaje, la cultura, la personalidad de sus gentes, sus hábitos sociales y su arquitectura.

2.- El primer Reglamento de la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» y de su Consejo Regulador fue aprobado mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 21 de julio de 1982, modificada por la de 6 de marzo de 1984. El vigente Reglamento fue aprobado mediante Orden del MAPA, de 1 de diciembre de 1992.

d.2) Otras singularidades.

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.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES

a) Marco Legal

- ORDEN de 1 de diciembre de 1992, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Ribera del Duero” y de su Consejo Regulador.
- ORDEN de 5 de octubre de 2001, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador y ratificada por la Orden APA/312/2002, de 31 de enero («B.O.E.» num. 43 de 19 de febrero).
- ORDEN APA/313/2002, de 31 de enero, por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.
- ORDEN AYG/1633/2006, de 17 de octubre y ratificada por Orden APA/312/2007 de 25 de enero. (BOE Nº 41, de 16 de febrero de 2007).
- ORDEN APA/312/2007, de 25 de enero, por la que se publica la Orden AYG/1633/2006, de 17 de octubre, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» se realizará en instalaciones de bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el presente Pliego de Condiciones.

b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos máximos.

El límite máximo de producción en kilogramos por hectárea establecido en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrá ser modificado en determinadas campañas, con carácter previo a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios que evidencien que tal variación no

va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso, el incremento máximo que podrá autorizarse no podrá superar el 15 por 100 de los límites a los que se ha hecho referencia anteriormente.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

1.- Los vinos amparados por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.

2.- Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y envejecimiento definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará exclusivamente en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el apartado 4, en sus instalaciones embotelladoras.

3.- Para garantizar el adecuado uso de la D.O.P., todos los vinos amparados se expedirán embotellados. Los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la Unión Europea.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- En las etiquetas de vinos envasados figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la D.O.P., además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable, así como los acuerdos o normas de desarrollo. No obstante, como ya se ha indicado en el apartado 1 del presente Pliego de Condiciones, el término tradicional no geográfico, al que se refiere el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 118 sexvicies, apartado 3, letra a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Además, de las menciones obligatorias, los vinos de la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» Y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo

118 duovicies, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento siguientes:

- Para la mención «CRIANZA», los vinos tintos deberán someterse a un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos doce, habrán permanecido en barricas de madera de roble. Los vinos rosados deberán someterse a un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que, al menos seis, habrán permanecido en barricas de madera de roble.
- Para la mención «RESERVA», los vinos tintos deberán someterse a 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.
- Para la mención «GRAN RESERVA», los vinos tintos deberán someterse a un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses de los que, al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble y, treinta y seis en botella.

3.- Asimismo, los vinos tintos y rosados de la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, en aplicación de los artículos 66 y 70 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando se sometan a un período de envejecimiento en barrica cuya duración no sea inferior a tres meses.

4.- El inicio del cómputo de los períodos de envejecimiento establecidos en el presente apartado no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del 1 de octubre del año de la vendimia.

b.4) Inscripción en los Registros

1.- La producción de uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO», así como su crianza o embotellado requerirá la inscripción previa en los correspondientes Registros de la Denominación.

2.- La inscripción en los Registros de la D.O.P., de carácter voluntario, conllevará la obligación de cumplimiento de las disposiciones que se

establecen en la normativa y regulación específica. Del mismo modo, conllevará la obligación de satisfacer las cuotas que correspondan.

3.- Los Registros de la D.O.P. se definirán en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Órgano de control.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la D.O.P. «RIBERA DE DUERO», tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado y después de esta operación, será la Autoridad competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 317300
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

a) Tareas de control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente pliego de condiciones y se aplicará al siguiente ámbito:

1.- Controles en viñedo. Se realizarán controles para la inscripción y seguimiento de las parcelas inscritas. Asimismo, se realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, rendimientos, así como cualquier otro aspecto cuya inobservancia pueda poner en riesgo el cumplimiento del presente Pliego de Condiciones.

2.- Controles en bodegas. Se realizarán controles en lo relativo a instalaciones, origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado y cualquier otro aspecto cuya inobservancia pueda poner en riesgo el cumplimiento del presente Pliego de Condiciones.

En este ámbito, el Consejo Regulador podrá establecer para cada campaña condiciones particulares de control de la vendimia.

3.- Controles de producto. Se verificará que los vinos elaborados en las bodegas inscritas en los registros hayan sido objeto de análisis físico-químico y organoléptico.

b.1) Metodología de los controles.

1.- Control del Viñedo

Para las inscripciones de parcelas en el Registro de Viñas, se realiza una comprobación documental sobre la totalidad de las parcelas que incluye su identificación, su inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, los planos, las variedades y marcos de plantación, así como el derecho del solicitante de la inscripción. Se realizará el oportuno control de mantenimiento de las condiciones de inscripción.

En campo, se comprobará el cumplimiento de las prácticas de cultivo establecidas en el presente Pliego de Condiciones de Producto.

En función del desarrollo del ciclo del viñedo, el Consejo Regulador determinará la fecha límite para realizar la práctica del “aclareo de racimos”.

2.- Control de las Instalaciones de Bodegas

Para la totalidad de las instalaciones de bodegas que soliciten su inscripción en los Registros del Consejo Regulador se comprueba la documentación y demás requisitos necesarios para su inscripción.

Se realizarán controles para el mantenimiento de las condiciones de inscripción.

Se comprueba el cumplimiento de la presentación de las declaraciones definidas en el presente Pliego de Condiciones.

3.- Recepción de la Materia Prima

Se comprobará la cantidad y calidad de las uvas que, procedentes de la zona de producción amparada, se entreguen en las Instalaciones de Bodegas de Elaboración inscritas.

4.- Calificación de Producto

Todos los Vinos elaborados en la zona de producción en bodegas inscritas, para poder hacer uso de la Denominación de Origen “Ribera del Duero”, deberán superar un proceso de calificación antes de su salida al mercado, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente de aplicación.

Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

En el caso de que se constate alguna alteración en estas características en detrimento de la calidad o que en su elaboración o crianza se hayan incumplido los preceptos de este Pliego de Condiciones o los señalados en la legislación vigente, los vinos serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación.

Asimismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro, previamente descalificado.

La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración o crianza, en el interior de la zona de producción, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer en envases, identificados y debidamente rotulados, bajo el control de dicho Organismo.

Se realizarán la necesaria toma de muestras de producto, así como los análisis que se definen en el presente Pliego de Condiciones y en la Normativa específica del Consejo Regulador.

La calificación de producto solicitada se concederá solo si se reúnen las siguientes condiciones:

- Que cumpla con las condiciones de producción.
- Que los resultados de los análisis físico-químicos demuestren que los productos cumplen con lo definido en el presente Pliego de Condiciones y en la normativa específica del Consejo Regulador.
- Que el vino cumpla con las características organolépticas exigidas.