

Formatted Table

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

Revisión	Fecha	Motivo	Expediente E-Bacchus	Fecha envío (COM)	Fecha Decisión Favorable
0	10/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vices, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007	PDO-ES-A0626	14/12/2011	
1	24/01/2014	Supresión del párrafo 1 del apartado 8 b) 3	PDO-ES-A0626-AM02	15/12/2014	
2	14/12/2015	Corrección de errores: en el epígrafe 2 del apartado b.3) del punto 8, relativo a los períodos mínimos de envejecimiento para el uso de las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA».	PDO-ES-A0626-AM03	21/01/2016	
3	24/04/2019	<p><u>Modificación normal del Pliego de Condiciones en los apartados siguientes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Actualización de la descripción de las características físico-químicas y organolépticas de los vinos. - Inclusión del término "clarete" para los vinos rosados. - Incorporación de los vinos blancos. - Revisión de las condiciones de las prácticas de cultivo y de las condiciones de elaboración y envejecimiento de los vinos. - Actualización de las restricciones a la vinificación. - Revisión del área geográfica delimitada e introducción del concepto de unidad poblacional. - Establecimiento del rendimiento máximo por ha para la variedad Albillo Mayor. - Inclusión de la excepción de variedades minoritarias históricas. - Actualización de la redacción del vínculo para recoger las modificaciones propuestas del PCC. - Ampliación justificación del embotellado en origen. - Actualización de las disposiciones de etiquetado. Mención de unidades poblacionales como unidades geográficas menores. - Actualización de la disposiciones relativas al control para acreditación en UNE-EN-ISO-17025 			

Formatted: Font: Century Gothic, 8 pt

Formatted: Font: Century Gothic

Formatted: Font: Century Gothic, 8 pt

Formatted: Font: Century Gothic

Formatted: Font: Century Gothic, 8 pt

Formatted: Font: Century Gothic

Formatted: Font: Century Gothic, 8 pt

Formatted: Font: Century Gothic

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL
PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP
«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 duodécimo, apartado 1, letra a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la ~~DOP~~ Denominación de Origen Protegida ~~«DENOMINACIÓN DE ORIGEN~~ RIBERA DEL DUERO», en adelante, DOP «RIBERA DEL DUERO», pertenecen a la categoría 1 «Vino», de acuerdo con ~~el Anexo XI~~ ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 ~~lo establecido en el Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013.~~

a) Características analíticas.

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

- 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

- Vinos rosados/claretes:

- 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 blancos:

- 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: 4,5
- Acidez volátil máxima en g/l de ácido acético:
 - 0,65 g/l para vinos no fermentados ni envejecidos en barrica.
 - 0,80 g/l para vinos fermentados o envejecidos en barrica⁽¹⁾.
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 180

⁽¹⁾ A efectos de cálculo de la acidez volátil, se entenderá por envejecimiento en barrica el realizado en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros.

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

b) Características organolépticas.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Left, Indent: Left: 0", Line spacing: single

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: List Paragraph, Bulleted + Level: 1 + Aligned at: 0.25" + Indent at: 0.5"

Formatted: Indent: Hanging: 0.5", Bulleted Level: 2 + Aligned at: 0.75" + Tab after: 1" Indent at: 1", Tab stops: 0.75", List tab + M at 1"

Formatted: Bulleted + Level: 3 + Aligned at 1.25" + Tab after: 1.5" + Indent at: 1.5"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, Superscript

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, No Italic

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Hanging: 0.5", Bulleted Level: 2 + Aligned at: 0.75" + Tab after: 1" Indent at: 1", Tab stops: 0.75", List tab + M at 1"

Formatted: Indent: Left: 1", No bullets or numbering

Formatted: Font: 9 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 9 pt, No Superscript/ Subscript

Formatted: Font: 9 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 9 pt

Formatted: List Paragraph, Indent: Left: 0.25", Don't add space between paragraphs the same style, Line spacing: At least 12 pt

Formatted: Font: Century Gothic

Formatted: Font: 9 pt

Formatted: Font: (Default) Century Gothic, pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Los vinos en todas las categorías deberán ser francos, entendiendo como franco un vino sin defectos aromáticos notorios y con ausencia de aromas ajenos a la correcta elaboración.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

▲
La denominación "otras frutas" se refiere a frutas de pepita, de hueso, cítricos y /o frutas exóticas, diferentes a las definidas como frutas rojas y frutas negras, y excluyéndose de esta definición los aromas característicos de los frutos secos.

La denominación aromas de madera hará referencia a los aromas procedentes del envejecimiento del vino en recipientes de madera de roble de las capacidades legalmente establecidas, notoriamente los aromas a clavo, vainilla, coco, tostados y madera.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

▲
Los vinos, en su fase gustativa, en todas las categorías deberán ser equilibrados, entendiéndose como tal la relación entre alcohol, acidez, amargor y astringencia sin dominancia excesiva de ninguna de ellas.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

El cuerpo de los vinos vendrá definido por la suma de las componentes de peso en boca debidas a la carga glicérica y a la carga polifenólica.

Los vinos deberán presentar principalmente las características 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 DOP «RIBERA DEL DUERO». No deberán presentar defectos en el sentido definido en la Resolución de la Autoridad Competente.

Todas las definiciones de los siguientes parámetros se referirán a cada categoría concreta relacionada.

1. VINOS TINTOS

1.1 VINOS TINTOS JÓVENES (sin envejecimiento o con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo inferior a tres meses)

1.1.1 Fase Visual

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

Formatted: Indent: Left: 0.49"

1.1.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media.

1.1.3 Fase Gustativa

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

1.2 VINOS TINTOS JÓVENES ROBLE (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)

1.2.1 Fase Visual

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

Formatted: Indent: Left: 0.49"

Formatted: Indent: Left: 0.98", First line:

Formatted: Indent: Left: 0.49"

1.2.2 Fase Olfativa

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

Formatted: Indent: Left: 0.98", First line:

Formatted: Indent: Left: 0.49"

1.2.3 Fase Gustativa

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

Formatted: Indent: Left: 0.98", First line:

1.3 VINOS TINTOS CRIANZA

1.3.1 Fase Visual

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

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

1.3.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas y/o compotadas, junto a aromas procedentes de la crianza en madera de roble, estos al menos en nivel medio.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

1.3.3 Fase Gustativa

Equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

1.4 VINOS TINTOS RESERVA Y GRAN RESERVA

1.4.1 Fase Visual

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

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

1.4.2 Fase Olfativa

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

Formatted: Indent: Left: 0.98"

1.4.3 Fase Gustativa

Equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

1.5 OTROS VINOS TINTOS DE EDAD SUPERIOR A 2 AÑOS (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

1.5.1 Fase Visual

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

Formatted: Indent: Left: 0.98"

1.5.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

1.5.3 Fase Gustativa

Equilibrados, con cuerpo y persistencia al menos bajos.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

2. VINOS ROSADOS/CLARETES

2.1 VINOS ROSADOS/CLARETES SIN ENVEJECIMIENTO NI FERMENTACIÓN EN BARRICA

2.1.1 Fase Visual

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

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

2.1.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas frescas rojas y/o de "otras frutas".

Formatted: Indent: Left: 0.98"

2.1.3 Fase Gustativa

Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

2.2 VINOS ROSADOS/CLARETES CON FERMENTACIÓN Y/O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

Formatted: Outline numbered + Level: 2 + Numbering Style: 1, 2, 3, ... + Start at: 1 + Alignment: Left + Aligned at: 0.5" + Indent 0.75"

2.2.1 Fase Visual

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

2.2.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas frescas o compotadas rojas y/o de "otras frutas", junto a presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de los "Reservas" y "Grandes Reservas" es prescindible la presencia de fruta.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

2.2.3 Fase Gustativa

Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

3. VINOS BLANCOS

3.1 VINOS BLANCOS SIN ENVEJECIMIENTO NI FERMENTACIÓN EN BARRICA

3.1.1 Fase Visual

Límpidos con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

3.1.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de "otras frutas". Puede presentar notas vegetales.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

3.1.3 Fase Gustativa

Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

3.2 VINOS BLANCOS CON FERMENTACIÓN Y/O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

3.2.1 Fase Visual

Límpidos con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. En vinos que ostenten las menciones tradicionales "Crianza", "Reserva" o "Gran Reserva" se admitirá la tonalidad amarillo oro viejo.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

3.2.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de "otras frutas" frescas o compotadas con presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de los "Reservas" y "Grandes Reservas" es prescindible la presencia de fruta.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

3.2.3 Fase Gustativa

Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Formatted: Indent: Left: 0.98"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, Spanish (Spain-Traditional Sort)

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~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 DOP «RIBERA DEL DUERO». No deberán presentar defectos.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~Vinos rosados:~~

~~Fase Visual~~

- ~~▪ Limpios y brillantes~~

~~Fase Olfativa~~

- ~~▪ Francos, afrutados.~~

~~Fase Gustativa~~

- ~~▪ Refrescantes, ligeros, acidez adecuada, equilibrados~~

Formatted: Left, Indent: Left: 0", Line spacing: single

~~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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

a.1) Generales.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, Bo

Formatted: Indent: Left: 0.49"

~~Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la DOP «RIBERA DEL DUERO» se tendrá en cuenta lo siguiente:~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, Bo

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

- ~~1. No se admitirá para la elaboración de los vinos de la DOP «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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~Se consideran como parcelas de viñedo en producción de uva en la DOP «RIBERA DEL DUERO», aquellas que, como mínimo, se encuentren en su tercer ciclo vegetativo desde su plantación. Por plantación se entiende la colocación definitiva de las plantas de vid, iniertadas con la variedad vinífera autorizada, con vistas a la producción de uva.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Justified, Indent: Left: 0.25", L
spacing: Exactly 18 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~En cada campaña el Consejo Regulador determinará la fecha límite para la realización de la práctica denominada "aclareo de racimos".~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, No
Italic

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

a.2) Densidad de plantación.

El límite mínimo de la densidad ~~de plantación de nueva plantación~~ será de dos mil (2.000) cepas por hectárea ~~para las nuevas plantaciones desde la entrada en vigor del presente~~ Pliego de Condiciones (PDO-ES-A0626; revisión 3).

Formatted: Strikethrough

b) Prácticas enológicas específicas.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

b.1) Condiciones de elaboración de los vinos.

1.- ~~La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando. Se dedicarán,~~ exclusivamente, a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con una graduación natural mínima de ~~11º. 19,1 grados Brix (11 grados Beaumé), para las variedades tintas y de 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé) en el caso de las variedades blancas.~~

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, tendrán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres particulares de los tipos de vino amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO».~~

3.- ~~2.- 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. En la elaboración de los vinos amparados se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros por cada 100 kilogramos de vendimia.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, Strikethrough

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, Strikethrough

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt, Strikethrough

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

b.2) Condiciones de envejecimiento de los vinos.

1.- Para hacer uso del término tradicional «CRIANZA», los vinos tintos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» 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/claretes y blancos 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.

2.- Para hacer uso del término tradicional «RESERVA», los vinos tintos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» 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. Los vinos rosados/claretes y blancos deberán someterse a un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.

Formatted: Indent: Left: 0.25"

3.- Para hacer uso del término tradicional «GRAN RESERVA», los vinos tintos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» 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, en botella, el resto de dicho período. Los vinos rosados/claretes y blancos deberán someterse a un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y en botella el resto de dicho período.

Formatted: Indent: Left: 0.25"

4.- Asimismo, los vinos tintos, rosados/claretes y blancos de la DOP «RIBERA DEL DUERO» que hagan uso de la mención «ROBLE/BARRICA» se someterán a un período de envejecimiento en barrica cuya duración no será inferior a tres meses, habiendo o no fermentado en la misma.

Formatted: Indent: Left: 0.3"

5.- El envejecimiento de los vinos que hagan uso de los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se efectuará en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y para la mención «ROBLE/BARRICA», la capacidad máxima de tales recipientes podrá ser de 600 litros.

Formatted: Strikethrough

Formatted: Indent: Left: 0.3"

6.- 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. Además, el cómputo del período mínimo de envejecimiento necesario para poder optar al uso de los términos tradicionales «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se iniciará cuando la partida de vino se introduzca en las barricas de madera de roble.

Formatted: Indent: Left: 0.25"

c) Restricciones en la vinificación.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Left, Line spacing: single

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

- ~~El Vino rosado~~ Vinos rosados/claretes; se elaborará con, al menos, un 50% de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones, ~~(Tinta del País, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Malbec y Merlot).~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

- ~~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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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

2.- Queda prohibida, en la elaboración de vinos protegidos por esta DOP, la utilización de prensas conocidas como "continuas".

3.- 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.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~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 DOP, 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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

~~1.- La zona de producción amparada por la DOP «RIBERA DEL DUERO» está constituida por los terrenos ubicados en las unidades poblacionales de los términos municipales pertenecientes a~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

las provincias de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid que se citán-indican, 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 DOP. Estas unidades poblacionales tienen la consideración de unidades geográficas menores.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

ZONA DE PRODUCCIÓN AMPARADA POR LA DOP RIBERA DEL DUERO

Formatted Table

Municipios con sus pedanías/entidades locales menores

Pedanías/entidades locales menores de los municipios anteriores

Municipios que no tienen pedanías/entidades locales menores

Únicamente pertenece a la zona de producción amparada la entidad local menor que se cita

TOTAL de unidades poblacionales

BURGOS	SEGOVIA	SORIA	VALLADOLID	TOTAL
6	1	3	3	13
47	3	2	16	68
11	1	19	5	36
0	0	1	0	1
64	5	25	24	118

BURGOS

Provincia	Municipio	Unidad Poblacional
09 Burgos	003 Adrada de Haza	000000 ADRADA DE HAZA
09 Burgos	017 Anguix	000000 ANGUIX
09 Burgos	018 Aranda de Duero	000000 ARANDA DE DUERO
09 Burgos	018 Aranda de Duero	000100 AGUILERA (LA)
09 Burgos	018 Aranda de Duero	000300 SINOVAS
09 Burgos	035 Baños de Valdearados	000000 BAÑOS DE VALDEARADOS
09 Burgos	051 Berlangas de Roa	000000 BERLANGAS DE ROA
09 Burgos	064 Caleruega	000101 CALERUEGA
09 Burgos	065 Campillo de Aranda	000000 CAMPILLO DE ARANDA
09 Burgos	085 Castrillo de la Vega	000000 CASTRILLO DE LA VEGA
09 Burgos	117 Cueva de Roa (La)	000000 CUEVA DE ROA (LA)
09 Burgos	131 Fresnillo de las Dueñas	000000 FRESNILLO DE LAS DUEÑAS
09 Burgos	136 Fuentecén	000000 FUENTECEN
09 Burgos	137 Fuentelcéspedes	000000 FUENTELCESPED
09 Burgos	138 Fuentelisendo	000101 FUENTELISENDO
09 Burgos	139 Fuentemolinos	000000 FUENTEMOLINOS
09 Burgos	140 Fuentenebro	000101 FUENTENEBRO
09 Burgos	141 Fuentespina	000000 FUENTESPINA
09 Burgos	151 Gumiel de Izán	000000 GUMIEL DE IZÁN

BURGOS

Provincia	Municipio	Unidad Poblacional
09 Burgos	152 Gumiel de Mercado	000000 GUMIEL DE MERCADO
09 Burgos	155 Haza	000101 HAZA

09 Burgos	160 Hontangas	000000 HONTANGAS
09 Burgos	164 Hontoria de Valdearados	000000 HONTORIA DE VALDEARADOS
09 Burgos	168 Horra (La)	000000 HORRA (LA)
09 Burgos	170 Hoyales de Roa	000101 HOYALES DE ROA
09 Burgos	199 Mambrilla de Castrejón	000000 MAMBRILLA DE CASTREJÓN
09 Burgos	218 Milagros	000101 MILAGROS
09 Burgos	228 Moradillo de Roa	000000 MORADILLO DE ROA
09 Burgos	229 Nava de Roa	000101 NAVA DE ROA
09 Burgos	235 Olmedillo de Roa	000000 OLMEDILLO DE ROA
09 Burgos	253 Pardilla	000000 PARDILLA
09 Burgos	256 Pedrosa de Duero	000000 PEDROSA DE DUERO
09 Burgos	256 Pedrosa de Duero	000100 BOADA DE ROA
09 Burgos	256 Pedrosa de Duero	000201 GUZMÁN
09 Burgos	256 Pedrosa de Duero	000401 QUINTANAMANVIRGO
09 Burgos	256 Pedrosa de Duero	000500 VALCABADO DE ROA
09 Burgos	261 Peñaranda de Duero	000000 PEÑARANDA DE DUERO
09 Burgos	261 Peñaranda de Duero	000101 CASANOVA
09 Burgos	279 Quemada	000000 QUEMADA
09 Burgos	281 Quintana del Pidio	000101 QUINTANA DEL PIDIO
09 Burgos	321 Roa	000101 ROA
09 Burgos	337 San Juan del Monte	000000 SAN JUAN DEL MONTE
09 Burgos	339 San Martín de Rubiales	000101 SAN MARTÍN DE RUBIALES
09 Burgos	345 Santa Cruz de la Salceda	000101 SANTA CRUZ DE LA SALCEDA
09 Burgos	365 Sequera de Haza (La)	000000 SEQUERA DE HAZA (LA)
09 Burgos	369 Sotillo de la Ribera	000000 SOTILLO DE LA RIBERA
09 Burgos	369 Sotillo de la Ribera	000100 PINILLOS DE ESGUEVA
09 Burgos	380 Terradillos de Esgueva	000000 TERRADILLOS DE ESGUEVA
09 Burgos	387 Torregalindo	000000 TORREGALINDO
09 Burgos	391 Tórtoles de Esgueva	000101 TÓRTOLES DE ESGUEVA
09 Burgos	391 Tórtoles de Esgueva	000201 VILLOVELA DE ESGUEVA
09 Burgos	396 Tubilla del Lago	000000 TUBILLA DEL LAGO
09 Burgos	400 Vadocondes	000000 VADOCONDES
09 Burgos	403 Valdeande	000000 VALDEANDE
09 Burgos	405 Valdezate	000000 VALDEZATE
09 Burgos	421 Vid y Barrios (La)	000000 VID Y BARRIOS (LA)
09 Burgos	421 Vid y Barrios (La)	000100 GUMA
09 Burgos	421 Vid y Barrios (La)	000301 ZUZONES
09 Burgos	428 Villaescusa de Roa	000000 VILLAESCUSA DE ROA
09 Burgos	438 Villalba de Duero	000101 VILLALBA DE DUERO
09 Burgos	440 Villabilla de Gumiel	000101 VILLALBILLA DE GUMIEL
09 Burgos	451 Villanueva de Gumiel	000000 VILLANUEVA DE GUMIEL
09 Burgos	464 Villatuelda	000000 VILLATUELDA
09 Burgos	483 Zazuar	000000 ZAZUAR

SEGOVIA

Provincia	Municipio	Unidad Poblacional
40 Segovia	014 Aldehorno	000000 ALDEHORNO
40 Segovia	099 Honrubia de la Cuesta	000000 HONRUBIA DE LA CUESTA
40 Segovia	130 Montejo de la Vega de la Serrezuela	000000 MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA
40 Segovia	229 Villaverde de Montejo	000000 VILLAVERDE DE MONTEJO
40 Segovia	229 Villaverde de Montejo	000100 VILLALVILLA DE MONTEJO

SORIA

Provincia	Municipio	Unidad Poblacional
42 Soria	007 Alcubilla de Avellaneda	000000 ALCUBILLA DE AVELLANEDA
42 Soria	007 Alcubilla de Avellaneda	000100 ALCOBA DE LA TORRE
42 Soria	007 Alcubilla de Avellaneda	000301 ZAYAS DE BÁSCONES
42 Soria	043 Burgo de Osma-Ciudad de Osma	000100 ALCUBILLA DEL MARQUÉS
42 Soria	058 Castillejo de Robledo	000100 CASTILLEJO DE ROBLEDO
42 Soria	103 Langa de Duero	000000 LANGA DE DUERO
42 Soria	103 Langa de Duero	000100 ALCOZAR
42 Soria	103 Langa de Duero	000201 BOCIGAS DE PERALES
42 Soria	103 Langa de Duero	000401 VALDANZO
42 Soria	103 Langa de Duero	000501 VALDANZUELO
42 Soria	103 Langa de Duero	000600 ZAYAS DE TORRE
42 Soria	116 Miño de San Esteban	000101 MIÑO DE SAN ESTEBAN
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000000 SAN ESTEBAN DE GORMAZ
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000100 ALDEA DE SAN ESTEBAN
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000200 ATAUTA
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000300 INES
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000400 MATANZA DE SORIA
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000600 OLMILLOS
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000700 PEDRAJA DE SAN ESTEBAN
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	000800 PEÑALBA DE SAN ESTEBAN
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	001200 QUINTANILLA DE TRES BARRIOS
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	001300 REJAS DE SAN ESTEBAN
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	001500 SOTO DE SAN ESTEBAN
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	001800 VELILLA DE SAN ESTEBAN
42 Soria	162 San Esteban de Gormaz	001901 VILLÁLVARO

VALLADOLID

Provincia	Municipio	Unidad Poblacional
47 Valladolid	022 Bocos de Duero	000000 BOCOS DE DUERO
47 Valladolid	033 Canalejas de Peñafiel	000000 CANALEJAS DE PEÑAFIEL
47 Valladolid	038 Castrillo de Duero	000000 CASTRILLO DE DUERO
47 Valladolid	059 Curiel de Duero	000000 CURIEL DE DUERO
47 Valladolid	063 Fompedraza	000000 FOMPEDRAZA
47 Valladolid	080 Manzanillo	000000 MANZANILLO
47 Valladolid	103 Olivares de Duero	000000 OLIVARES DE DUERO
47 Valladolid	106 Olmos de Peñafiel	000000 OLMOS DE PEÑAFIEL
47 Valladolid	114 Peñafiel	000000 PEÑAFIEL
47 Valladolid	114 Peñafiel	000100 ALDEAYUSO
47 Valladolid	114 Peñafiel	000200 MÉLIDA
47 Valladolid	114 Peñafiel	000300 PADILLA DE DUERO
47 Valladolid	116 Pesquera de Duero	000000 PESQUERA DE DUERO
47 Valladolid	118 Piñel de Abajo	000000 PIÑEL DE ABAJO
47 Valladolid	119 Piñel de Arriba	000000 PIÑEL DE ARRIBA
47 Valladolid	127 Quintanilla de Arriba	000000 QUINTANILLA DE ARRIBA
47 Valladolid	129 Quintanilla de Onésimo	000000 QUINTANILLA DE ONÉSIMO
47 Valladolid	131 Rábano	000000 RÁBANO
47 Valladolid	137 Roturas	000000 ROTURAS
47 Valladolid	170 Torre de Peñafiel	000000 TORRE DE PEÑAFIEL
47 Valladolid	170 Torre de Peñafiel	000100 MOLPECERES
47 Valladolid	179 Valbuena de Duero	000000 VALBUENA DE DUERO
47 Valladolid	179 Valbuena de Duero	000200 SAN BERNARDO
47 Valladolid	180 Valdearcos de la Vega	000000 VALDEARCOS DE LA VEGA

Cualquier modificación que se produzca en los límites de las unidades poblacionales de los términos municipales incluidos en la zona de producción, no llevará aparejado la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallasen inscritos a la entrada en vigor del presente Pliego de Condiciones de Producto (PDO-ES-A0626, revisión 3).

Formatted: Not Highlight

Formatted: Indent: Left: 0.25", Line spacing: Exactly 18 pt, Adjust space between Latin and Asian text, Adjust space between Asian text and numbers

Formatted: Not Highlight

La delimitación geográfica de la zona de producción no será modificada como consecuencia de anexiones u otras variaciones en la delimitación territorial de las unidades poblacionales de los términos municipales acogidos a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Formatted: Strikethrough

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

~~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, Boda de Roa, Campillo de Aranda, Castrillo de la Vega, La Cueva de Roa, Fresnillo de las Dueñas, Fuente de Cón, Fuente de Cosped, Fuente de Lisendo, Fuentemolinos, Fuentenebro, Fuentespina, Gumiel de Hizán, Gumiel del Mercado, Guzmán, Haza, Hontangas, Hontana de Valdearados, La Horra, Hoyales de Roa, Mambrilla de Castrojón, Milagros, Moradillo de Roa, 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 Martín de Rubiales, Santa Cruz de la Salceda, La Sequera de Haza, Sotillo de la Ribera, Torregalindo, Vadocondes, Valcabado de Roa, Valdezate, La Vid, Villaescusa de Roa, Villalba de Duero, Villavilla de Gumiel, Villanueva de Gumiel, Zazuar, Caloruega, Terradillos de Esgueva, Tórtoles de Esgueva, Tubilla del Lago, Valdeande, Villatuelda, Villavieja de Esgueva.~~

~~**Provincia de Segovia:** Aldehorno, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega de la Serrezuela, Villaverde de Montejo.~~

~~**Provincia de Soría:** 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 Barrios, Rojas de San Esteban, Soto de San Esteban, Velilla de San Esteban y Villálvaro, Langa de Duero, Castillojo 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, Valbuena de Duero, Valdearcos de la Vega.~~

~~3. La zona de envejecimiento de los vinos de la DOP «RIBERA DEL DUERO» coincide con la zona de producción.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

1.- La producción máxima admitida por hectárea será de 7.000 kilogramos de uva ~~é (49~~ ~~50,4~~ hectolitros ~~de vino por hectárea).~~ ~~para todas las variedades, excepto para la~~ ~~variedad Albillo Mayor, que será de 9.500 Kg de uva por hectárea (68,4 hectolitros por~~ ~~hectárea).~~

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 DOP.

~~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 se~~ ~~utilizadas en la elaboración de vinos protegidos por esta DOP.~~

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 (sinonimias admitidas: 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 ~~(sinonimias admitidas:~~ ~~Tinto Fino o Tinta del País),~~ ~~para la elaboración de vinos tintos, y la variedad Albillo Mayor~~ ~~se considera como principal para la elaboración de vinos blancos.~~

~~3.- No obstante lo dispuesto anteriormente, se podrán utilizar en la elaboración de los~~ ~~vinos protegidos uvas procedentes de parcelas de viñedo plantadas con anterioridad al~~ ~~21 de julio de 1982, en las que predominen las variedades autorizadas y aparezcan~~ ~~intercaladas cepas de las variedades siguientes: Alarije (Pirulés), Pirulé (Jaén), Valenciana~~ ~~(Bobal), Garnacha Tintorera, Chasselas Doré, y Monastrell.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Line spacing: Exactly 18 pt

Formatted: Not Highlight

Formatted: Not Highlight

Formatted: Not Highlight

Formatted: Line spacing: Exactly 18 pt

Formatted: Not Highlight

Formatted: Not Highlight

Formatted: Not Highlight

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

Clima:

El clima resalta el equilibrio específico de la variedad y permite, en mayor o menor medida, la expresión de sus potencialidades en las características del bouquet (Vedel, 1984) e influye notablemente en la composición del vino: azúcar, acidez, polifenoles, etc. (Fregoni, 1985).

El clima manifiesta su influencia a través de sus elementos (insolación, temperatura, precipitación, etc.) y los análisis que los relacionan con la calidad de la vendimia a diferentes escalas.

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.

2.- 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 aquella frente a noches frías capaces de minimizar la destrucción metabólica de compuestos de interés en la respiración de la planta. Es habitual encontrar diferencias térmicas entre el día y la noche durante el período de maduración, de 15 a 20°C.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

3.- 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.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

4.- 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.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

Nota:

Región I: las variedades para vino seco (...) de primera calidad, obtienen aquí su mejor desarrollo, las de gran desarrollo vegetativo que soportan una gran carga no deben plantarse, por no poder competir con las plantadas en terrenos fértiles de zonas más cálidas

Formatted: Not Highlight

Región II: los valles pueden producir la mayoría de los vinos buenos comunes, los viñedos menos productivos de las laderas, no pueden competir con el cultivo de la uva para vinos comunes por sus bajos rendimientos, pero sin embargo pueden producir vinos finos

Formatted: Line spacing: Exactly 12 pt

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0",
Line spacing: Exactly 12 pt

Geografía y Litología:

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

1.- Las tierras que se agrupan bajo la DOP «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.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

2.- El río Duero puede considerarse como el eje que une a más de 100 pueblos extendidos a lo largo de una franja viñícola 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 calcixerólico 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.

Igualmente sucede con la Albillo Mayor, conocida desde tiempos inmemoriales en la zona como Blanca del País o simplemente Albillo.

2.- Por tanto, en la zona podemos hablar de un Tempranillo adaptado al entorno y que constituye la columna vertebral de los vinos tintos y rosados/claretes de la Ribera del Duero. La diferenciación de los vinos tintos y rosados/claretes de Ribera del Duero se basa en esa exclusiva adaptación de nuestra principal variedad tinta 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.

3.- Por su parte, la variedad Albillo Mayor, históricamente, siempre formó parte de las elaboraciones vnicas de la zona, bien sea en mínimas proporciones tanto en los vinos tintos para aportarles frescor, como en los rosados/claretes y en los vinos blancos. Así lo atestiguan las centenarias plantaciones de Albillo Mayor existentes en la zona.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Not Highlight

Formatted: Indent: First line: 0"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0"

Formatted: Indent: First line: 0"

b) Detalles del producto.

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

2.- Los vinos blancos, rosados/claretes 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 el caso de los tintos. En cuanto a su fase olfativa, son vinos muy complejos que entremezclan los aromas fundamentales de la variedad principal, 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.

4.- Por su parte, los vinos blancos resultan únicos y originales gracias a los matices que imprime la variedad autóctona Albillo Mayor. El resultado son vinos muy aromáticos con marcados tonos frutales y/o vegetales, manteniendo en boca un buen paso y una equilibrada acidez que les otorga frescor.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Not Highlight

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Justified, Line spacing: Exactly
pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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 las variedad variedades principales, evidencian que las uvas producidas en la zona, poseen determinados matices diferenciales que las han hecho acreedoras de tales sinonimias.

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

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

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

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

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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 **-DOP** «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 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.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

- 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 DOP «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.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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.

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

Formatted: Justified, Line spacing: Exactly 18 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Line spacing: Exactly 18 pt

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES

a) Marco Legal

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.
- Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León.
- Decreto 50/2018, de 20 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones Geográficas de Calidad Alimentaria de Castilla y León.
- 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 N° 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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con DOP «RIBERA DEL DUERO» se realizará en instalaciones de bodegas ubicadas enclavadas dentro de los términos municipales en las unidades poblacionales que figuran en de la zona de producción amparada, establecida en el apartado 4 del presente Pliego de Condiciones.

Formatted: Line spacing: Exactly 18 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Not Highlight

Formatted: Not Highlight

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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

~~Respecto al límite máximo de producción en kilogramos por hectárea establecido en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones, en determinadas campañas, el Consejo Regulador podrá aprobar incrementos de hasta el quince por ciento en toda o en parte de la zona de producción, previo estudio justificativo de la calidad de la uva. Así mismo, para determinadas campañas, y de la forma indicada anteriormente, el Consejo Regulador podrá establecer el porcentaje de reducción correspondiente. 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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Not Highlight

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

b.2) Precisiones en materia de vendimia mecánica

~~Cuando la vendimia se realice de forma mecánica, a la producción obtenida por este método le será aplicado un incremento del 4% en concepto del peso correspondiente al raquis.~~

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0.2

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~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.~~

~~1.- El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP~~

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

«RIBERA DEL DUERO» 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 ubicadas dentro de la zona de producción.

2.- Para garantizar el adecuado uso de la DOP, todos los vinos amparados se expedirán embotellados. Los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la normativa vigente de aplicación, por la Unión Europea.

3.- El Consejo Regulador podrá autorizar otros envases, así como cierres especiales, siempre que ello no deteriore la imagen de calidad de los vinos amparados.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- ~~En las etiquetas de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre geográfico de la DOP, 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».~~

1.- En las etiquetas de vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la DOP, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable, así como en los acuerdos o normas de desarrollo. El término tradicional al que se refiere el artículo 112.a) del Reglamento (UE) 1308/2013 es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN».

2.- Además, de las menciones obligatorias, los vinos de la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» Y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112.b) del Reglamento (UE) 1308/2013, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~establecidos en el apartado 3.b.2) del presente Pliego de Condiciones de Producto, así como los demás requisitos establecidos en la normativa vigente que le sea de aplicación, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 118 duodécimo, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento siguientes:~~

Formatted: Not Highlight

- ~~• 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 período.~~
- ~~• 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, en botella, el resto de dicho período.~~

~~3.- Asimismo, los vinos de la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán hacer uso de la mención relativa al método de elaboración «ROBLE»/«BARRICA» en el etiquetado, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 53) del Reglamento (UE) 2019/33, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento establecidos en el apartado 3.b.2) del presente Pliego de Condiciones de Producto, así como los demás requisitos establecidos en la normativa vigente que le sea de aplicación, 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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~4.- En aplicación de lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento (UE) 2019/33, los vinos rosados/claretes amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» pueden hacer uso indistintamente de ambas menciones relativas al color: «rosado» o «clarete», según la normativa nacional vigente que le sea de aplicación.~~

Formatted: Not Highlight

Formatted: Not Highlight

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~5.- En el etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Ribera del Duero» podrá utilizarse como indicación facultativa el nombre geográfico de cualquiera de las unidades~~

geográficas menores (unidades poblacionales) que se incluyen en la zona amparada por la Denominación de Origen, establecida en el punto 4 del presente Pliego de Condiciones de Producto, de conformidad con el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33, siempre y cuando el 85% de la uvas utilizadas en la elaboración del vino procedan de parcelas ubicadas en la unidad geográfica menor indicada.

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

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

b.4) Inscripción en los Registros

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~2. La inscripción en los Registros de la DOP, 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.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

~~3. Los Registros de la DOP se definirán en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.~~

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Los operadores que deseen participar en la producción de uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» y/o en su proceso de elaboración, envejecimiento y/o embotellado, deberán declarar al Consejo Regulador su intención de participar en este proceso y el compromiso de cumplir con lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones. Esta declaración conllevará la inscripción de los operadores en los correspondientes Registros del Consejo Regulador de la DOP y surtirá los mismos efectos que la comunicación dispuesta en el artículo 15, punto 5 del Reglamento (UE) 2019/34.

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

Formatted: Indent: First line: 0"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridad competente.

a)b) Órgano de control.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la DOP «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

b) Tareas de control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles

La comprobación anual a que se hace referencia en el artículo 90, apartado 3, del Reglamento (UE) 1306/2013, consistirá en lo siguiente:

- un examen organoléptico y analítico de los vinos acogidos de la DOP «RIBERA DEL DUERO»
- un control del cumplimiento de las demás condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones.

b.2) Metodología de los controles

1.- El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que se definirán las diferentes tareas de control tendentes a verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, su carácter y frecuencia, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad.

El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

Formatted: Indent: Left: 0.49"

Formatted: Indent: Left: 0.49"

- Control in situ en las instalaciones de los operadores para cerciorarse de que estos son realmente capaces de cumplir las condiciones fijadas en el pliego de condiciones;
- Control de los productos en cualquier fase del proceso de producción y en la fase de envasado, cuando proceda, sobre la base de un plan de inspección que cubra todas las fases de producción del producto y del cual se haya informado a los operadores.

2.- Para cada una de estas actuaciones el Órgano de Control definirá en su Plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección de la muestra, que se llevará a cabo mediante uno o varios de los siguientes métodos:

- a) Controles aleatorios basados en un análisis de riesgos;
- b) Muestreo;
- c) Controles sistemáticos.

3.- La comprobación anual garantizará que un producto solo pueda utilizar la DOP «RIBERA DEL DUERO» si:

- a) Los resultados de los exámenes organoléptico y analítico de los vinos demuestran que cumple los requisitos del pliego de condiciones y posee todas las características apropiadas de la denominación de origen.
- b) Los controles efectuados confirman el cumplimiento de las demás condiciones enumeradas en el pliego de condiciones.

Formatted: Numbered + Level: 1 +
Numbering Style: a, b, c, ... + Start at: 1 +
Alignment: Left + Aligned at: 0.49" + Indent
at: 0.74"

Formatted: Indent: Left: 0", First line: 0"

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

a) Tareas de control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

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

Formatted: Font: Century Gothic, 10 pt

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25"

~~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.~~

Formatted: Tab stops: Not at 1.5"

~~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.~~

Formatted: Tab stops: Not at 1.5"

~~**b.1) Metodología de los controles.**~~

~~1. Control del Viñedo~~

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25"

~~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.~~

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25"

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

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25"

~~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.~~

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25"

~~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.~~

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25"

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

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25"

- ~~— 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.

Formatted: Indent: Left: 0.25", First line: 0.25", No bullets or numbering