|  |
| --- |
| **Solicitud de una nueva modificación** |

# DOCUMENTO ÚNICO

## NOMBRE Y TIPO

* + 1. **Denominación(es) que debe(n) registrarse**

|  |
| --- |
| Sierra de Salamanca (es) |

* + 1. **Tipo de indicación geográfica:**

|  |
| --- |
| DOP - Denominación de Origen Protegida |

## CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

|  |
| --- |
| 1. Vino |

* 1. ***DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)***

VINO - Vinos Blancos y Rosados

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Los vinos blancos son de color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz son afrutados (manzana verde) y, en boca, presentan cuerpo de intensidad media-alta. Son sabrosos y muy vivos.  Los rosados son de color rosa fresa o frambuesa, aromas a mora, grosella, frambruesa y boca con estructura media. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 11 |
| *Acidez total mínima:* | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 0,8 |

|  |  |
| --- | --- |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 160 |

VINO - Vinos Tintos

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Los vinos tintos presentan color rojo picota, con matices violeta, aromas francos, limpios con tonos de frutos silvestres y hierbas de sotobosque y recuerdos minerales. Estructura media-alta. Son longevos, muy aptos para guarda. Los vinos tintos envejecidos en barrica tienen una graduación mínima adquirida de 12% vol. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 11 |
| *Acidez total mínima:* | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 0,8 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 150 |

## PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

* + 1. **Prácticas enológicas esenciales**

|  |  |
| --- | --- |
| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica enológica específica |
| *Descripción de la práctica:* | |
| -Grado alcohólico probable mínimo de las uvas: 11,5% Vol (var. tintas) y 10,5% Vol. (var. blancas).  -Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva. | |

|  |  |
| --- | --- |
| *Tipo de práctica* | Restricción pertinente en la vinificación |

|  |  |
| --- | --- |
| *enológica:* |  |
| *Descripción de la práctica:* | |
| -El vino rosado se elabora con un mínimo del 70% de variedades tintas autorizadas. | |

|  |  |
| --- | --- |
| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica cultural |
| *Descripción de la práctica:* | |
| -La densidad de plantación mínima será de 1.300 cepas por ha. | |

* + 1. **Rendimientos máximos Variedades tintas**

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| 7000 Kilogramos de uvas por hectárea |

Variedades tintas

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| 50,40 Hectolitro por hectárea |

Variedades blancas

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| 9000 Kilogramos de uvas por hectárea |

Variedades blancas

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| 64,80 Hectolitro por hectárea |

## ZONA DELIMITADA

|  |
| --- |
| El área protegida está ubicada al Sur de la provincia de Salamanca, en la frontera con la Comunidad Autónoma de Extremadura y circundada por las Sierras de Salamanca, Béjar y Quilama. |

* 1. ***PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN***

|  |
| --- |
| RUFETE |

* 1. ***DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)***

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

* 1. ***OTRAS CONDICIONES ESENCIALES***

|  |  |
| --- | --- |
| *Marco jurídico:* | En la normativa nacional |
| *Tipo de condición complementaria:* | Envasado en la zona delimitada |
| *Descripción de la condición:* | |
| Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Sierra de Salamanca es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida asimismo en el citado Pliego, en sus instalaciones embotelladoras. | |

|  |  |
| --- | --- |
| *Marco jurídico:* | En la normativa nacional |
| *Tipo de condición complementaria:* | Disposiciones adicionales relativas al etiquetado |
| *Descripción de la condición:* | |
| Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional VINO DE CALIDAD, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.  - Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, añada, vendimia o menciones equivalentes, aunque los vinos no hayan sido envejecidos.  -Se podrán utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA Y ENVEJECIDO EN ROBLE, siempre que los vinos cumplan las condiciones establecidas en la legislación vigente. | |

1. **OTROS DATOS:**
   1. ***INFORMACIÓN GENERAL***

|  |  |
| --- | --- |
| *Término(s) equivalentes):* |  |
| *Denominación tradicionalmente utilizada:* | No |
| *Lengua de la solicitud:* | español |
| *Base jurídica para la transmisión:* | Bring into compliance with EU rules (artículo 17.1 del Reglamento 2019/33 y artículo 10.1 b) Reglamento 2019/34) |
| *El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:* |  |
| *Tipo de modificación:* | Bring into compliance with EU rules (artículo 17.1 del Reglamento 2019/33 y artículo 10.1 b) Reglamento 2019/34) |

Motivos para las modificaciones

|  |  |
| --- | --- |
| *Título:* | 1. Inclusión de la variedad Rufete Serrano Blanco  (apdos. 3.b.3 y 6 del PC) |
| *Descripción y motivos:* | |
| Se incluye la variedad **Rufete Serrano Blanco** como variedad secundaria.  Se trata de una variedad con presencia en la zona desde hace muchos años, existiendo una superficie significativa de viñedo como resultado de la multiplicación por parte de los viticultores de la zona. Fue localizada por un grupo de investigadores de la Unidad de Viticultura del Área de Cultivos Leñosos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en prospecciones realizada en el año 2002 en la zona delimitada de la DOP Sierra de Salamanca, en el marco de un proyecto de investigación para la recuperación de variedades autóctonas minoritarias. Tras su caracterización ampelográfica se remitió en el año 2009 la documentación a la Oficina Española de Variedades Vegetales, para su registro, habiéndose culminado este proceso en mayo de 2020.  Pueden encontrarse individuos de esta variedad en la gran mayoría de plantaciones plantadas desde 1910 hasta finales del siglo XX. Por tanto, había sido utilizada de forma habitual en las elaboraciones, siendo considerada de gran calidad enológica. Sin embargo, no ha podido incluirse entre las variedades autorizadas hasta que se ha completado su proceso de registro. | |
| *Tipo de modificación: NORMAL (Sin modificación del Documento Único)* | |
| *Se trata de una modificación normal del pliego de condiciones, sin modificación del documento único (ya que se trata de una variedad secundaria), puesto que no se modifican las características sustanciales del producto. Hay que tener en cuenta que esta variedad se ha utilizado habitualmente en la elaboración de los vinos antes de la creación de la DOP. Por tanto, se mantienen las características definidas en el Pliego de condiciones de la DOP Sierra de Salamanca, resultado de la interacción de los factores naturales y humanos, tal y como se justifica en el Vínculo. Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.* | |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título:* | 2. Actualización del apartado de tareas de control a la normativa vigente en la materia.  (apdo. 9.b. del PC) |
| *Descripción y motivos:* | |
| Desde la remisión del Pliego de condiciones de la DOP Sierra de Salamanca a la Comisión Europea se han producido una serie de cambios en la normativa de la Unión Europea, como la derogación del Reglamento (CE) n. º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre y su sustitución por el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007. De igual forma, también se han derogado los reglamentos de aplicación del Reglamento (CE) n. º 1234/2007, siendo sustituidos por los Reglamento (UE) 2019/33 y 2019/34.  Se ha dado una nueva redacción al apartado de Tareas de Control, para adaptarse a esta nueva normativa, en particular al artículo 19 del Reglamento (UE) 2019/34, sobre la comprobación anual que debe llevar a cabo la autoridad competente y los organismos de control encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto. | |
| *Tipo de modificación: NORMAL (Sin modificación del Documento Único)* | |
| *Se trata de una modificación normal del pliego de condiciones, sin modificación del documento único para adaptarlo a la normativa vigente en la materia. Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.* | |

## DATOS DE CONTACTO

* + 1. **Datos del solicitante**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre y cargo administrativo del solicitante:* | Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino de la Sierra de Salamanca |
| *Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):* | Asociación sin ánimo de lucro que integra a 93 viticultores y 9 bodegas de la DOP Sierra de Salamanca. |
| *Nacionalidad:* | España |
| *Dirección* | 1 Castillo  37671 San Esteban de la Sierra (SALAMANCA)  España |
| *Teléfono.:* | (34) 923 437504; (34) 626 65 63 51 |
| *Fax:* | (34) 923 437504; (34) 626 65 63 51 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [info@dosierradesalamanca.es](mailto:info@dosierradesalamanca.es) |

* + 1. **Datos del intermediario**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del intermediario:* | Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| *Dirección* | 1, Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid  España |
| *Teléfono.:* | 34 91 347 53 97 |
| *Fax:* | 34 91 347 54 10 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es) |

* + 1. **Datos de las partes interesadas**

|  |
| --- |
|  |

* + 1. **Datos de las autoridades de control competentes**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre de la autoridad de control competente* | CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA |
| *Dirección* | 14, C/ Rigoberto Cortejoso 47071 VALLADOLID  España |
| *Teléfono.:* | 34 983 419 500 |
| *Fax:* | 34 983 418 994 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [area.consejera.agricultura@jcyl.es](mailto:area.consejera.agricultura@jcyl.es) |

* + 1. **Datos de los organismos de control**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* | INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN |
| *Dirección* | s/n, CTRA. DE BURGOS KM 119 (Finca  Zamadueñas) 47071 VALLADOLID  España |
| *Teléfono.:* | 34 983 410 360/64 |
| *Fax:* | 34 983 317 303 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [controloficial@itacyl.es](mailto:controloficial@itacyl.es) |

## TÉRMINOS TRADICIONALES

* + 1. **Letra a)**

|  |
| --- |
| Vino de calidad con indicación geográfica |

* + 1. **Letra b)**

|  |
| --- |
| Reserva |
| Gran reserva |
| Crianza |

## Zona NUTS

|  |  |
| --- | --- |
| ES415 | Salamanca |
| ES41 | Castilla y León |
| ES4 | CENTRO (E) |
| ES | ESPAÑA |

* 1. ***UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS***

|  |
| --- |
| GARNACHA TINTA |
| MACABEO, VIURA |
| MOSCATEL GRANO MENUDO |
| PALOMINO |
| TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO |

RUFETE SERRANO BLANCO

* 1. ***MATERIAL COMPLEMENTARIO***
     1. **Pliego de condiciones**

|  |  |
| --- | --- |
| *Situación:* | Adjunto |
| *Nombre del expediente* | Pliego de Condiciones DOP SIERRA DE SA\_FINAL.doc |

* + 1. **Decisión nacional de aprobación:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del expediente* | Norma reguladora BOE-A-2010-14604.pdf |
| *Referencia jurídica:* | Resolución de 1 de septiembre de 2010, de |

|  |  |
| --- | --- |
|  | la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de Sierra de Salamanca» y se aprueba su Reglamento. |

* + 1. **Otro(s) documento(s):**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del expediente* | Solicitud Asoc reconocimiento VC Sierra de Salamanca.pdf |
| *Descripción:* | Solicitud de reconocimiento |

* + 1. **Mapas de la zona delimitada**

|  |
| --- |
|  |

* + 1. **Nota para la Comisión Europea**

|  |
| --- |
|  |

## ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

|  |  |
| --- | --- |
| *Enlace:* | <https://liferay.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+SSalamanca+Rev+1.docx/d8258717-390f-08e5-59b1-77fc57e03716>? |