|  |
| --- |
| **SOLICITUD DE MODIFICACIÓN** |

**DOP «RIBERA DEL DUERO»**

**Fecha de solicitud: 24/04/2019**

***I.- DOCUMENTO ÚNICO.***

1. ***NOMBRE Y TIPO.***
2. ***Denominación(es) que debe(n) registrarse:***

«RIBERA DEL DUERO»

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

DOP

1. ***Términos tradicionales:***

*(Artículo 112 del Reglamento (UE) nº 1308/2013)*

*c.1) Letra a)*

**Denominación de Origen**

*c.2) Letra b)*

**Crianza, Reserva y Gran Reserva**

1. ***CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.***

Categoría 1 “Vino”.

1. ***DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.***
2. ***Características organolépticas.***
3. **VINOS TINTOS**
   1. VINOS TINTOS JÓVENES (sin envejecimiento o con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo inferior a tres meses).
      1. Fase Visual

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

* + 1. Fase Olfativa

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

* + 1. Fase Gustativa

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

* 1. VINOS TINTOS JÓVENES ROBLE (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)
     1. Fase Visual

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

* + 1. Fase Olfativa

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

* + 1. Fase Gustativa

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

* 1. VINOS TINTOS CRIANZA
     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.

* + 1. 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.

* + 1. Fase Gustativa

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

* 1. VINOS TINTOS RESERVA Y GRAN RESERVA
     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.

* + 1. 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.

* + 1. Fase Gustativa

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

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

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

1.5.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

1.5.3 Fase Gustativa

Equilibrados, con cuerpo y persistencia al menos bajos.

1. **VINOS ROSADOS/CLARETES**
   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.

2.1.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas frescas rojas y/o de “otras frutas”.

2.1.3 Fase Gustativa

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

* 1. VINOS ROSADOS/CLARETES CON FERMENTACIÓN Y/O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

2.2.1 Fase Visual

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

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.

2.2.3 Fase Gustativa

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

1. **VINOS BLANCOS**
   1. VINOS BLANCOS SIN ENVEJECIMIENTO NI FERMENTACIÓN EN BARRICA
      1. Fase Visual

Límpidos con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.

* + 1. Fase Olfativa

Presencia de aromas de “otras frutas”. Puede presentar notas vegetales.

* + 1. Fase Gustativa

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

* 1. VINOS BLANCOS CON FERMENTACIÓN Y/O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA
     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.

* + 1. 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.

* + 1. Fase Gustativa

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

1. ***Características analíticas generales***

**1. VINOS TINTOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Grado alcohólico**  **volumétrico total máximo (en % vol.):** |  |
| **Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):** | 11,5 |
| **Acidez total mínima:** | 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| **Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):** | 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.*  *En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).* |
| **Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):** | 150 |

**2. VINOS ROSADOS/CLARETES**

**Características analíticas generales**

|  |  |
| --- | --- |
| **Grado alcohólico**  **volumétrico total máximo (en % vol.):** |  |
| **Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):** | 11 |
| **Acidez total mínima:** | 4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| **Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):** | 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.*  *En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE* |
| **Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):** | 180 |

**3. VINOS BLANCOS**

**Características analíticas generales**

|  |  |
| --- | --- |
| **Grado alcohólico**  **volumétrico total máximo (en % vol.):** |  |
| **Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):** | 11 |
| **Acidez total mínima:** | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| **Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):** | 0,65 g/l para vinos no fermentados ni envejecidos en barrica  0,80 g/l para vinos fermentados y/o envejecidos en barrica |
| **Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):** | 180 |

1. ***PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS.***
2. ***Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y restricciones impuestas a su elaboración.***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Práctica de cultivo*** |
| ***Descripción de la práctica: Densidad de plantación*** | |
| El límite mínimo de la densidad de nueva plantación será de 2.000 cepas por hectárea | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Práctica enológica específica*** |
| ***Descripción de la práctica:*** Grado natural mínimo de la uva | |
| 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. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Práctica enológica específica*** |
| ***Descripción de la práctica: Rendimiento de extracción*** | |
| No será superior a 72 litros de vino o mosto por cada 100 Kilogramos de vendimia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Condiciones de envejecimiento*** |
| ***Descripción de la práctica: Periodos de envejecimiento para el uso de términos tradicionales.*** | |
| «CRIANZA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos, doce habrán permanecido en barricas de madera de roble. Vinos rosados/claretes y blancos con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble.  «RESERVA»: vinos tintos con 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. Vinos rosados/claretes y blancos con 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.  «GRAN RESERVA»: vinos tintos con 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. Vinos rosados/claretes y blancos deberán con 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. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Condiciones de envejecimiento*** |
| ***Descripción de la práctica: Mención «ROBLE/BARRICA»*** | |
| Los vinos tintos, rosados/claretes y blancos, siempre y cuando se sometan a un período de envejecimiento en barrica cuya duración no sea inferior a tres meses. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Condiciones de envejecimiento*** |
| ***Descripción de la práctica: Capacidad máxima de las barricas*** | |
| Para las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», barricas de madera de roble de 330 litros máximo.  Para las menciones «ROBLE/BARRICA», máximo 600 litros. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Restricciones impuestas a la elaboración*** |
| ***Descripción de la práctica: Porcentajes de variedades*** | |
| 1.- Para la elaboración de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» deberán respetarse las siguientes proporciones de variedades por tipos de vinos:   * Vinos Tintos: contendrán un mínimo de un 95 por 100 de uvas de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones de Producto. La participación de la variedad Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País en estos vinos no podrá ser inferior a un 75%. * Vinos rosados/claretes: se elaborará con, al menos, un 50% de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones. * Vinos Blancos: se elaborarán con un 75%, como mínimo, de la variedad Albillo Mayor. | |

1. ***Rendimiento máximo por hectárea.***

*(en Kg/ha y hl/ha)*

Variedades tintas:

*7000 kilogramos de uvas por hectárea*

*50,4 hectolitros por hectárea*

Variedad blanca:

*9.500 Kg/ha*

*68,4 hl/ha*

1. ***DEFINICIÓN DE LA ZONA DELIMITADA.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZONA DE PRODUCCIÓN AMPARADA POR LA DOP RIBERA DEL DUERO** | | |
|  |  |  |
|  | 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 Fuentelcésped | 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 Villalbilla 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 |

1. ***VARIEDADES DE VID DE LAS QUE SE HA OBTENIDO EL VINO.***

*(Variedades principales)*

* 1. ***Variedades tintas***

*TINTO FINO (TEMPRANILLO)*

*TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO)*

* 1. ***Variedades blancas***

*ALBILLO MAYOR*

1. ***VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.***
2. ***Descripción del nexo causal.***

1.- El terruño y la climatología del área geográfica delimitada en el punto 5 consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para las 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 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.

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.

1. ***OTROS REQUISITOS APLICABLES.***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Otros requisitos aplicables*** | ***Requisitos en materia de envasado*** |
| ***Descripción de la práctica/requisito: Embotellado en la zona delimitada*** | |
| 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 «RIBERA DEL DUERO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras inscritas dentro de la zona de producción. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Otros requisitos aplicables*** | ***Requisitos en materia de etiquetado*** |
| ***Descripción de la práctica/requisito: Indicaciones obligatorias*** | |
| Todos los vinos amparados llevarán obligatoriamente en el etiquetado la indicación del nombre geográfico “RIBERA DEL DUERO”.  El término tradicional que sustituye a DOP es Denominación de Origen (DO). | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Otros requisitos aplicables*** | ***Requisitos en materia de etiquetado*** |
| ***Descripción de la práctica/requisito: Indicaciones facultativas*** | |
| Los vinos amparados podrán hacer uso de los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el pliego de condiciones (apartado 3b.2).  Los vinos amparados podrán hacer uso de las menciones «ROBLE/BARRICA», siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el Pliego de Condiciones de Producto (apartado 3b2). | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Otros requisitos aplicables*** | ***Requisitos en materia de etiquetado*** |
| ***Descripción de la práctica/requisito: Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores)*** | |
| Los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán utilizar 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 Pliego de Condiciones de Producto, siempre y cuando el 85% de la uvas utilizadas en la elaboración del vino procedan de parcelas ubicadas en la unidad geográfica menor indicada. | |

***REFERENCIA AL PLIEGO DE CONDICIONES***

|  |
| --- |
| [*www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a*](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a)*?* |

*(\*) Los espacios sombreados serán cumplimentados por la autoridad competente.*

***II.- OTROS DATOS.***

1. ***Información General.***

Término(s) equivalente(s): Lengua:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Denominación tradicionalmente utilizada: Lengua:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Lengua de la solicitud: **ES**

Protección nacional provisional solicitada (SI/NO): **NO**

Reglas aplicables a la modificación (artículo 14 Reglamento 2019/33): **NORMAL (no UE)**

Descripción y motivos de la modificación (sólo para modificaciones):

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Nueva redacción del Documento Único** |
| ***Descripción y motivos:*** *Se da una nueva redacción al Documento Único, resaltando en color amarillo las modificaciones propuestas, para su actualización.* | |
| No se trata de una modificación en sentido estricto. Simplemente, se aprovecha para dar una nueva redacción al Documento Único ya que el actual es demasiado escueto, como consecuencia de la limitación de caracteres que existía en el momento del envío inicial. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Inclusión de vinos blancos y término “clarete”.**   (Apdo. 2) del PC y punto 3 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Introducción de los* ***vinos Blancos*** *como producto amparado por la DOP RIBERA DEL DUERO e inclusión de la sinonimia* ***“claretes”*** *para la definición de los vinos rosados, para mejorar las expectativas comerciales.* | |
| La experiencia en la producción de vinos blancos en la zona, en especial a lo largo de los últimos 20 años y con base fundamental en la variedad autóctona “Albillo Mayor” ha alcanzado a juicio del Consejo Regulador la madurez suficiente para transformar estas elaboraciones en producto amparado por la DOP Ribera del Duero.  La voluntad de mantenimiento de las plantaciones históricas de estas variedades de uva blanca de la zona, junto a su diversidad genética e igualmente la repercusión mediática y el éxito comercial de estos vinos en los mercados, justifican el que el Consejo Regulador desarrolle las reglas para amparar la producción ante la insistente demanda del sector en este sentido.  En la actualidad existen al menos 25 bodegas comercializando ya este tipo de vinos blancos basados en la variedad Albillo Mayor, generalmente bajo el marchamo de la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León, y con un éxito reseñable (cinco vinos de Albillo Mayor dentro de la lista de la prestigiosa publicación “The Wine Advocate” con puntuación superior a 91 puntos).  Por lo que se refiere al término “clarete” para la definición de los vinos rosados, se ha decidido su inclusión ante las solicitudes de los operadores en este sentido, que pretenden mantener la utilización de un vocablo tradicional en la zona para la definición de los vinos por su coloración. No supone ningún cambio en las condiciones o prácticas de elaboración.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Tanto los vinos blancos como los claretes (que son el mismo tipo que los rosados pero con la denominación tradicional de la zona, siendo esta una mención relativa al color reconocida por la normativa nacional en materia de etiquetado) se incluyen en la categoría Vino, por lo que se mantiene la única categoría autorizada en el Pliego de condiciones del producto. Se considera, por tanto, que no se cambia, añade ni suprime ninguna categoría de vino, con lo que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |
| **Documentación justificativa:**  Se incluye Lista de vinos de “The Wine Advocate” | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Descripción de características físico-químicas para los vinos blancos.**   (Apdo. 2) del PC y punto 3 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Realizar la definición de las características analíticas que deben cumplir los vinos Blancos para cumplir con el Pliego de Condiciones de Producto y, por ende, ser amparados por la DOP RIBERA DEL DUERO.* | |
| La inclusión de este nuevo tipo de vinos hace necesaria la definición de sus características organolépticas, al menos, en los parámetros exigidos en el Artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento (UE) n.o 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Esta modificación es una adaptación de las características físico-químicas que no suponen una modificación sustancial del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Redefinición de las características organolépticas.**   (Apdo. 2) del PC y punto 3 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Redefinición de los parámetros organolépticos a cumplir por las diferentes categorías de vinos para ser amparados por la DOP RIBERA DEL DUERO, para una mejor adaptación a las técnicas actuales de análisis sensorial.*  *Inclusión de las características organolépticas que han de cumplir los Vinos Blancos amparados.* | |
| La experiencia adquirida por el Consejo Regulador dentro del proyecto con financiación FEADER "***Desarrollo de herramientas analíticas para la normalización del análisis sensorial realizado por los comités de cata de vinos de las DOP de Castilla y León***", ha aconsejado realizar una definición más precisa de los diferentes tipos de productos, así como la incorporación de unas definiciones previas aclaratorias que aporten una mayor claridad en la interpretación. Esta modificación se ha realizado especialmente en previsión, tanto de una mejor ilustración de las características que ha de cumplir cada una de las tipologías de vinos, como para facilitar la aplicación de una sistemática de análisis sensorial -actualmente en desarrollo- que cumpla con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.  En cuanto a la definición de los vinos blancos se han empleado, tanto los datos procedentes del citado proyecto, en el cual fueron introducidas algunas referencias a este respecto, como de las definiciones encontradas a lo largo del tiempo para esta tipología de vinos, ya sobradamente experimentada en la zona, incluyendo el Servicio de Experimentación y Ensayo del Propio Consejo Regulador.  No se trata de un cambio de las características del producto, sino de una descripción más precisa y adaptada las nuevas técnicas de análisis sensorial.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas que no suponen una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |
| **Documentación:**  Se incluye como el modelo en desarrollo (no definitivo) de Ficha de Cata de los vinos de la DOP Ribera del Duero, respetando la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Revisión de las prácticas de cultivo.**   (Apdo. 3a) del PC y punto 4a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Definición de la graduación natural mínima que deben poseer las uvas de la variedad Albillo Mayor con destino a la elaboración de vinos amparados.* | |
| Dada la relevancia que tiene el carácter de frescor para este tipo de vinos y, teniendo en cuenta tanto la experiencia como los informes sobre la variedad realizados por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) durante la selección clonal efectuada en relación a la variedad Albillo Mayor, se ha optado por fijar el umbral mínimo de cumplimiento de este parámetro en 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé). Igualmente ha influido sobre esta decisión, tanto la tendencia del mercado hacia la frescura de los vinos, en esta tipología de vinos blancos, como las acusadas diferencias climatológicas existentes entre añadas.  Se ha optado, asimismo, por expresar los parámetros en grados Brix porque resulta de mayor utilidad a la hora de establecer las tareas de control de vendimia.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Esta modificación supone tan solo una adaptación de las condiciones iniciales de la materia prima que no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |
| **Documentación:**  Se incluyen las fichas de los clones seleccionados de la variedad Albillo Mayor CL-07 y CL-17 durante el proceso de selección clonal y sanitaria desarrollado por el ITACyL. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de las condiciones de elaboración: rendimiento de extracción.**   (Apdo. 3b) del PC y punto 4a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Incremento del rendimiento de extracción de 70 litros por cada 100 Kg de uva a 72 litros por cada 100 Kg de uva.* | |
| En los últimos años la tecnificación de las bodegas, la aplicación de frío, la utilización de filtros a vacío para la calificación de mostos dan como resultado un mayor aprovechamiento del zumo de la uva, sin producir, mayores presiones que van en detrimento de la calidad y se obtiene un resultado con un rendimiento mayor y el mismo nivel de calidad exigido en el Pliego de Condiciones de Producto.  Se aclara asimismo en el Pliego que el mosto o vino obtenido por encima de este rendimiento no podrá destinarse a la elaboración de producto amparado y deberá ser identificado debidamente.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Esta modificación no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Condiciones y periodos de envejecimiento.**   (Apdo. 3b) del PC y punto 4a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Traslado de las condiciones y periodos de envejecimiento del apartado 8 al apartado 3, por ser más apropiado.* | |
| Las condiciones y periodos de envejecimiento no se han modificado, solo se han reubicado, pasándolas del punto 8 b.3), Disposiciones relativas al etiquetado, donde se contemplaban como condiciones de uso de los términos tradicionales y menciones facultativas de etiquetado, al apartado 3.b.3 de Prácticas enológicas específicas: Condiciones de envejecimiento.  Se ha aprovechado también para incluir una aclaración sobre el cómputo de los periodos de envejecimiento, para indicar que 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.  Asimismo, se contempla un requisito sobre la capacidad máxima de las barricas, que se considera apropiado para la calidad del producto final (330 para los términos tradicionales y 600 para roble/barrica).  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Esta modificación es tan solo un cambio de apartado y una aclaración. No conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de las restricciones a la vinificación: componente varietal en vinos tintos.**   (Apdo. 3c) del PC y punto 4a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Redefinición de la componente varietal en el caso de los vinos tintos de la DOP RIBERA DEL DUERO, mediante el aumento del porcentaje posible de utilización de la variedad Garnacha Tinta hasta el 25 %, variedad cada vez más valorada por el mercado.* | |
| Se ha optado en este caso por adecuar el porcentaje posible de empleo de la variedad autorizada Garnacha Tinta al permitido para el resto de variedades tintas autorizadas. Dicha modificación se ha incluido a propuesta del sector que encuentra interesantes los matices aportados por esta variedad, no afectando su empleo, siempre que se mantenga el mínimo del 75% de Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País. Existen a día de hoy algunos operadores que emplean cada vez en mayor medida esta variedad, destacando las buenas puntuaciones obtenidas de los prescriptores para estos vinos e incluso para aquellos que no es posible amparar con cantidades superiores de la citada variedad en su composición. De la misma manera, tradicionalmente la Garnacha Tinta ha sido una variedad profusamente empleada en los vinos tintos de la zona, por lo que su carácter histórico y su relación con la región están probados.  Por otra parte, las parcelas de Garnacha Tinta existentes en la zona suponen una verdadera fuente genotípica de la variedad al haber sido obtenidas mediante selección masal durante generaciones, habiéndose logrado de esta forma una perfecta adaptación al territorio, y estando en el ánimo del Consejo Regulador mantener y promover este valor de la zona, principalmente con el fin de poseer herramientas de lucha ante situaciones cambiantes, especialmente el calentamiento global.  Finalmente, la demanda del mercado actual hacia vinos con mayor frescor está revelando la utilidad de esta variedad en mayor medida al ser más proclive a producir vinos de estas características.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Esta modificación no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de las restricciones a la vinificación: componente varietal en vinos tintos (II).**   (Apdo. 3c) del PC y punto 4a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Eliminación de la restricción de utilización tan solo de variedades principales o autorizadas en los vinos tintos permitiendo la inclusión de las uvas procedentes de los viñedos históricos para formar parte de los vinos tintos amparados hasta en un máximo del 5 %.* | |
| ~~La disposición transitoria primera del vigente Reglamento de la Denominación de Origen RIBERA DEL DUERO y de su Consejo Regulador establece lo siguiente:~~  *~~Primera.- De acuerdo con la disposición transitoria tercera de la Orden de 21 de julio de 1982, el Consejo Regulador podrá autorizar la elaboración de los vinos protegidos con uva procedente de viñedos de la zona de producción en los que exista mezcla de variedades, siempre y cuando en esa mezcla predominen las variedades autorizadas por este Reglamento.~~*  ~~Por otra parte,~~ eEl empleo de ciertas variedades muy minoritarias, entremezcladas entre las variedades principales ha venido siendo de aplicación, tradicionalmente, a lo largo de la historia e incluso desde la implantación de la Denominación de Origen para la zona en el caso de los vinos Rosados/Claretes (y así se contemplaba en su normativa específica, anterior a la redacción del pliego de condiciones), ~~lo que unido al escaso aporte que se indica como máximo (5%) hace que su influencia sobre la tipología del vino de Ribera del Duero sea menor, aun siendo de interés la complejidad que a niveles físico químico y organoléptico pueden aportar estas variedades~~.  Por otro lado, las parcelas de diferentes variedades históricas existentes en la zona suponen una importante fuente de variabilidad genética al haber sido obtenidas mediante selección masal durante generaciones, habiéndose logrado de esta forma una adecuada adaptación al territorio, y estando en el ánimo del Consejo Regulador el mantener y promover este valor tradicional de la zona, principalmente con el fin de poseer herramientas de lucha ante situaciones cambiantes, especialmente el calentamiento global.  En otro orden de cosas, la demanda del mercado actual hacia vinos con mayor frescor y diferentes matices en su complejidad, está revelando la utilidad de estas variedades en mayor medida, la cual viene siendo frecuentemente demandada por los operadores.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Esta modificación no implica un cambio sustancial en las características del producto, que siguen siendo las diferenciales explicadas en el vínculo. Se trata de hacer confluir las prácticas tradicionales y las posibilidades que ofrecen las variedades implantadas en la zona, con las nuevas tendencias enológicas, buscando un producto de máxima calidad que satisfaga los gustos actuales del consumidor. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de las restricciones a la vinificación: componente varietal en vinos blancos.**   (Apdo. 3c) del PC y punto 4a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Establecimiento de los porcentajes varietales que han de cumplir los vinos Blancos amparados con especial incidencia en la variedad principal Albillo Mayor.* | |
| Los vinos blancos elaborados por los operadores inscritos, que se están encontrando cada vez en mayor medida en el mercado sin estar amparados por la Denominación de Origen, tienen una alta proporción de la variedad autóctona Albillo Mayor, por lo que podría respetarse adecuadamente con un 75% de la variedad principal siguiendo el mismo hilo argumental al empleado en los vinos tintos de la zona en los que el porcentaje mínimo de la variedad Tempranillo se sitúa igualmente en un 75%.  En todo caso, en primer lugar la disposición transitoria primera del vigente Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Duero y de su Consejo Regulador establece lo siguiente:  *Primera.- De acuerdo con la disposición transitoria tercera de la Orden de 21 de julio de 1982, el Consejo Regulador podrá autorizar la elaboración de los vinos amparados con uva procedente de viñedos de la zona de producción en los que exista mezcla de variedades, siempre y cuando en esa mezcla predominen las variedades autorizadas por este Reglamento.*  En segundo lugar ha de pensarse en las futuras adecuaciones de una tipología de vinos nueva dentro del Pliego de Condiciones por lo que es conveniente, por una parte, asegurar la tipicidad de la variedad autóctona, y por otra, disponer de margen de maniobra para la introducción en los vinos de otras variedades tradicionales siempre que los estudios técnicos así lo justifiquen en el futuro.  A lo anterior cabe añadir que los vinos que se vienen elaborando con base en la variedad Albillo Mayor están posicionándose en el mercado dentro del nicho de los vinos de calidad, vendiéndose igualmente en líneas generales a precios altos para su gama, lo que les permite ubicarse dentro de los vinos blancos de prestigio.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Se ha justificado anteriormente que la inclusión de los vinos blancos no se puede considerar como una modificación (UE). Una vez incluidos estos vinos, se establecen sus condiciones de elaboración y restricciones para mantener la esencia de los vinos de la zona. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Revisión de la zona geográfica.**   (Apdo. 4 del PC y punto 5 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Revisión de la zona geográfica.* | |
| La zona delimitada no se ha modificado, únicamente se han actualizado los nombres de las unidades poblacionales que la componen, pues desde la creación de la Denominación de Origen se han producido cambios en las divisiones administrativas municipales/entidades locales menores.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***No se ha modificado la zona, tan solo la redacción del apartado.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Inclusión del límite máximo de rendimiento por hectárea para la variedad Albillo Mayor.**   (Apartado 5 del PC y 4b del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Inclusión de la producción máxima admitida por hectárea para la variedad Albillo Mayor, que se establece en 9.500 Kg/ha.* | |
| Si bien la productividad de una variedad puede ser variable en Ribera del Duero, los estudios llevados a cabo por el ITACyL durante la selección de clones de la variedad Albillo Mayor indican que los 9.500 kilogramos por hectárea es una cifra razonable de producción para la variedad, cumpliendo el Pliego de Condiciones de Producto que la incluye en nuestra zona.  Igualmente, la experiencia demuestra que es una cifra adecuada la aportada por el ITACyL, siendo necesario normalmente el sacrificio de numerosos racimos con la restricción de producción máxima actual, teniendo en cuenta que el destino dentro de los vinos amparados hoy en día, tan solo puede dirigirse a vinos Tintos o Rosados.  Asimismo, este límite, superior al anteriormente fijado, es consecuencia de la introducción en el Pliego de Condiciones de Producto de los vinos blancos con base en esta variedad, en los que se busca una marcada frescura, cuya obtención resulta más difícil con el anterior límite de producción máxima definido para la variedad.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***La variedad Albillo Mayor, que se va a destinar, especialmente, a la obtención de vinos blancos requiere que se establezca un límite propio de rendimiento máximo por hectárea. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Inclusión de la variedad Albillo Mayor como principal.**   (Apartado 6 del PC y 6 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *La variedad Albillo Mayor pasa a ser considerada variedad principal por haber sido siempre la variedad blanca por excelencia de la zona.* | |
| La inclusión de los vinos Blancos en el Pliego de Condiciones debe necesariamente ir relacionada con su importante base de Albillo Mayor, por lo que esta variedad debe pasar a considerarse variedad principal en lugar de ser referida tan solo como variedad autorizada.  Existen diversas razones que apuntan a la necesidad de que la variedad principal sea la Albillo Mayor para la elaboración de los vinos blancos en la Ribera del Duero:   * En primer lugar, se trata de la única variedad blanca autorizada en la zona. * En segundo lugar, es la variedad fundamental de los vinos blancos comercializados por las bodegas inscritas y cuyo éxito en los mercados y en la crítica está aumentando el interés por ellos. * En tercer lugar, se trata de la variedad blanca más tradicional y diferenciadora cultivada en la zona amparada, por lo que la tipicidad de los vinos blancos está ligada fuertemente a la misma, debiendo por tanto ser reconocida necesariamente como la variedad principal para la obtención de vinos blancos en Ribera del Duero.   Dadas las condiciones anteriores, para la inclusión de vinos blancos en la zona parece lo más aconsejable definir a la Albillo Mayor como variedad principal a fin de garantizar la tipicidad de los vinos de la zona en relación a la tradición.  Desde un punto de vista histórico, en la región la variedad Albillo Mayor se ha encontrado desde siempre coexistiendo en los viñedos con la variedad Tempranillo, siendo por tanto ambas variedades las definitorias del carácter de los vinos de la Ribera del Duero.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***La variedad Albillo Mayor, que se va a destinar, especialmente, a la obtención de vinos blancos ha estado siempre autorizada y es la variedad blanco por excelencia de la zona. No supone un cambio, solo un reconocimiento. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Actualización de la redacción del vínculo.**   (Apdo. 7 del PC y 7 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Cambios mínimos en la redacción del vínculo para aclarar algunos conceptos y justificar los cambios propuestos.* | |
| La modificaciones propuestas del Pliego de Condiciones de la DOP «RIBERA DEL DUERO» no implican un cambio sustancial en el vínculo ni ponen en peligro el mismo, pero sí ha sido necesaria una revisión del mismo para aclarar ciertos conceptos, en particular para poner de relieve, precisamente, que las modificaciones en cuestión están justificadas y no rompen el nexo causal.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***No se trata de un cambio sustancial, tan solo de una redacción más ajustada. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación del apartado 8. Otros requisitos aplicables.**   (Apdo. 8 del PC y 8 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** *Cambios en el apartado 8 de Otros requisitos aplicables para actualizar el marco legal y aclarar determinados conceptos como la obligación de inscribirse en los registros, las excepciones a la aplicación de rendimientos, justificación del embotellado en origen e indicaciones de etiquetado. Asimismo, se incluye también la posibilidad de utilizar las unidades poblacionales como unidades geográficas menores.* | |
| En realidad se ha revisado este apartado íntegramente con objeto de aclarar aspectos que no estaban suficientemente claros, dando una redacción más conforme con la normativa actual.  En cuanto a la utilización de la indicación facultativa ligada al nombre geográfico de una unidad geográfica menor, se incorpora esta posibilidad de hacer referencia al nombre de los municipios y entidades locales menores (unidades poblacionales) del ámbito geográfico, recogiendo así una demanda del sector, dado que el consumidor actual valora cada vez más la indicación de la procedencia del producto.  La delimitación de estas unidades poblacionales es precisa pues obedece a una división administrativa.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***Los cambios propuestos para este apartado no implican un cambio del nombre a proteger ni nuevas restricciones a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Actualización del apartado 9.b). Verificación del Pliego de Condiciones: Tareas de control**   (Apdo. 9b del PC) |
| ***Descripción y motivos:*** *Actualización del apartado de Tareas de control.* | |
| El proceso de acreditación en la Norma UNE-EN-ISO 17065 en el que se encuentra inmerso el Consejo Regulador obliga a la revisión de este apartado, para que sea compatible con los principios establecidos en la Norma citada.  ***TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL***  ***No se encuadra en ninguno de los tipos contemplados en el Artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.*** | |

***Declaración de conformidad del Estado miembro:***

1. ***DATOS DE CONTACTO.***

* ***Solicitante.***

*Nombre y cargo administrativo del solicitante:*

|  |
| --- |
| Consejo Regulador de la DOP «RIBERA DEL DUERO» |

*Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de personas jurídicas):*

|  |
| --- |
| Corporación de Derecho Público (Ley 8/2005 de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León). El Consejo Regulador es el órgano de gestión de la DOP de conformidad con lo dispuesto en esta Ley y en la Orden de 1 de diciembre de 1992, de 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.  En el Consejo Regulador están representados tanto los productores primarios (viticultores) como los transformadores (bodegas de elaboración, almacenamiento y envejecimiento), en un total de 8.052 viticultores y 314 instalaciones, según datos de la campaña vitivinícola 2017-2018. |

*Nacionalidad (en el caso de personas físicas):*

|  |
| --- |
| ESPAÑOLA |

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| C/ HOSPITAL, 6 | | | |  |
| Código postal: 09300 | | Localidad: Roa de Duero (BURGOS) | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: 947 541221 | Fax: 947541116 | | E-mail: [secretaria@riberadelduero.es](mailto:secretaria@riberadelduero.es) | |

* **Intermediarios.**

*Nombre del intermediario:*

|  |
| --- |
| Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  Dirección General de la Industria Alimentaria  Subdirección General de la Calidad Diferenciada y de la Producción Ecológica |

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: Paseo Infanta Isabel | | | | Nº: 1 |
| Código postal: 28071 | | Localidad: MADRID | | |
| País: ESPAÑA | | | | |
| Teléfono: +34 91 347 53 97 | Fax: +34 91 347 54 10 | | E-mail: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es) | |

* **Autoridad de control competente.**

*Nombre de la autoridad de control competente:*

|  |
| --- |
| CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN  INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN |

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: Ctra. de Burgos | | | | Nº: Km 119 |
| Código postal: 47071 | | Localidad: Valladolid | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: +34 983410360 | Fax: +034 983317303 | | E-mail: [controloficial@itacyl.es](mailto:controloficial@itacyl.es) | |

* **Organismos de control.**

*Nombre del organismo de control:*

|  |
| --- |
|  |

*Tipo de organismo de control: Control Body*

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: | | | | Nº: |
| Código postal: | | Localidad: | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: | Fax: | | E-mail: | |

1. ***Variedades secundarias de vinificación.***

VARIEDADES TINTAS:

Cabernet Sauvignon

Merlot

Malbec

Garnacha Tinta

VARIEDADES BLANCAS:

1. ***Material.***

*(Estudio justificativo, mapas, planos…)*

Se adjunta documento pdf.