



Oficio Circular Nº 3/2026. ACUERDOS RELATIVOS A LA CALIFICACIÓN DE LA COSECHA.

El Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Calificada Rioja, PDO-ES-A0117, en su apartado 8.b.7) establece las *Condiciones cualitativas para el uso de la Denominación en vinos amparados. Verificaciones y ensayos.*

En su epígrafe 1 dispone que *todos los vinos obtenidos en la zona de producción en bodegas inscritas, para poder hacer uso de la denominación de origen calificada Rioja deberán superar un proceso de calificación que verifique las condiciones fisicoquímicas y organolépticas de acuerdo con lo dispuesto en la normativa comunitaria.*

Asimismo determina que *el proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado de acuerdo con las Normas para la calificación de los vinos con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja elaboradas por el Consejo Regulador.*

A este respecto, el Consejo Regulador tiene establecido un *Procedimiento General de Calificación, PG-13*, que define el proceso de calificación y el sistema de control aplicable a los vinos elaborados por los operadores inscritos que soliciten el derecho al empleo de la Denominación de Origen Calificada Rioja, y que dispone, entre otras cuestiones, que la solicitud de verificación de los vinos debe presentarse en el periodo comprendido entre el 30 de noviembre del año de la cosecha y los noventa días posteriores a dicha fecha.

Por su parte, el Pliego de Condiciones también prevé la posibilidad de adelanto de calificación, que se regirá por lo dispuesto en la normativa y regulación específica.

A la vista de lo anterior, el Pleno del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, en sesión celebrada el día 26 de junio de 2026, ha acordado habilitar el adelanto de la calificación antes de 1 de diciembre, para lo cual será necesario cumplir las condiciones y requisitos que, a continuación, se detallan:

1. Exclusivo fin de la rápida comercialización de los vinos obtenidos por el propio elaborador en la última cosecha.
2. El adelanto podrá solicitarse para la totalidad o para parte del vino elaborado.
3. El adelanto podrá solicitarse para cada tipo de vino, esto es, tinto, rosado, blanco y espumoso.
4. Finalización de recogida de la uva y culminación de la elaboración de toda la uva recepcionada en la bodega elaboradora.
5. Presentación de la Declaración Jurada de Elaboración.
6. Solicitud de toma de muestras y recogida de las mismas con un máximo de 2 visitas por instalación.
7. Análisis físico-químico de las muestras por el laboratorio oficial correspondiente a la Comunidad Autónoma de radicación de la bodega elaboradora.

8. Análisis organoléptico de las muestras por el Comité de Cata del Consejo Regulador.
9. Superación de los precitados análisis de conformidad con lo preceptuado tanto en el Pliego de Condiciones como en el PG-13.
10. Comunicación por parte del Consejo Regulador de la superación de los análisis a la bodega elaboradora.
11. Se podrá acceder al adelanto de la calificación para realizar transacciones comerciales entre bodegas, en cuyo caso será necesario que el vino de la bodega vendedora esté calificado y la bodega compradora tenga, al menos, la toma de muestras realizada para el mismo tipo de vino.
12. Los vinos calificados deberán ubicarse en envases separados de los vinos pendientes de calificación. El Órgano de Control podrá, en cualquier momento, comprobar el cumplimiento de este requisito.
13. La mezcla de vinos calificados con vinos sin calificar traerá como consecuencia la descalificación de ambos.
14. Dejar sin efecto los acuerdos adoptados por el Pleno del Consejo Regulador reunido en sesión de 15 de julio de 2005 y publicitados a través del Oficio Circular nº 5/2005, *Acuerdos relativos a la calificación de cosecha.*

Logroño, a 26 de junio de 2026

LA PRESIDENTA,



Raquel Pérez Cuevas