PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (Denominación de Origen Calificada) “RIOJA”

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER.

El nombre de la Denominación de Origen Calificada “Rioja”.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada pertenecen a la categoría 1 “Vino”, y categoría 5 “Vino espumoso de calidad”, de acuerdo con la parte II del Anexo VII del Reglamento 1308/2013, del Parlamento y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

a) CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS.

a.1) Graduación.

Los vinos amparados son: tintos, rosados y blancos, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 10% vol. para los tintos y de 9% vol. para los blancos y rosados.

Una vez finalizada la primera fermentación, la graduación alcohólica adquirida del vino con destino a vino espumoso de calidad deberá estar comprendida entre 9% vol. y 11,5% vol.

Los vinos espumosos de calidad amparados dispuestos para el consumo son blancos y rosados, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 10% vol. y máxima de 13% vol.

Los vinos con derecho a la indicación Crianza deberán alcanzar una graduación adquirida mínima de 11,5% vol., en el caso de los tintos, o de 10,5 % vol., en el caso de los blancos y rosados.

Los vinos con derecho a las indicaciones Reserva, Gran Reserva y Viñedo Singular deberán alcanzar una graduación adquirida mínima de 12% vol., en el caso de los tintos, o de 11% vol., en el caso de los blancos y rosados.

a.2) Acidez volátil.

La acidez volátil de los vinos de la campaña, expresada en ácido acético, no podrá superar 0,05 gramos/litro (0,833 miliequivalentes por litro), por cada grado de alcohol adquirido, y en cualquier caso no puede ser superior a 0,8 g/l, salvo en el caso de vinos blancos y rosados dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,5 g/l (25 miliequivalentes por litro). Los vinos secos de edad superior a un año no podrán superar 1 gramo por litro hasta 10% vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol.

Una vez finalizada la primera fermentación, la acidez volátil del vino con destino a vino espumoso de calidad no podrá ser superior a 0,60 g/l expresada en ácido acético.

La acidez volátil de los vinos espumosos de calidad dispuestos para el consumo expresada en ácido acético no podrá ser superior a 0,65 g/l.

a.3) Intensidad colorante.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos (A420 + A520 + A620) será de 3'5 para el caso de que la fermentación maloláctica esté realizada (máximo 0'5 g/l de ácido málico) y de 4 para el caso de que la fermentación maloláctica no éste realizada, siendo el índice de polifenoles totales mínimo de 30.

Los vinos rosados amparados deberán situarse en una intensidad de color entre 0.10 y 1.8 UA/cm, como resultado de la suma de los parámetros A420+A520+A620.

a.4) Contenido anhídrido sulfuroso.

Los vinos protegidos por Denominación de Origen Calificada, dispuestos para el consumo no podrán sobrepasar los límites máximos de anhídrido sulfuroso total (expresado en miligramos por litro) que se citan a continuación:

- Vinos blancos y rosados, con menos de 5 gramos/litro de azúcares: 180.
- Vinos tintos, con menos de 5 gramos/litro de azúcares: 140.
- Vinos blancos y rosados, con 5 o más gramos/litro de azúcares: 240.
- Vinos tintos, con 5 o más gramos/litro de azúcares: 180.

La cantidad máxima admitida de anhídrido sulfuroso total en fase de calificación, una vez finalizado el proceso de fermentación, será de:

- Vinos tintos secos: 100 mg/l.
- Vinos rosados secos: 150 mg/l.
- Vinos blancos secos: 150 mg/l.
- Vinos tintos semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 180 mg/l.
- Vinos rosados semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 240 mg/l.
- Vinos blancos semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 240 mg/l.
- Vinos rosados semidulces: 240 mg/l.
- Vinos blancos semidulces: 240 mg/l.
- Vinos rosados dulces: 240 mg/l.
- Vinos blancos dulces: 240 mg/l.

Una vez finalizada la primera fermentación, el anhídrido sulfuroso total del vino con destino a vino espumoso de calidad no podrá ser superior a 100 mg/l.

Los vinos espumosos de calidad dispuestos para el consumo no podrán sobrepasar el límite máximo de anhídrido sulfuroso total de 140 mg/l.

Los requisitos analíticos no contemplados se ajustarán a lo indicado en la OCM

vitivinícola.

a.5) Azúcares reductores.

Los azúcares reductores residuales no deberán superar los 4 g/l. Se exceptúan los vinos tintos, blancos y rosados semisecos y los blancos y rosados dulces y semidulces. La obtención de estos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el Anexo I Parte D del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.

En función del contenido en azúcar, se autoriza para el vino espumoso de calidad el uso de los términos:

- Brut Nature: Inferior a 3 g/l sin adición de azúcar después de la segunda fermentación.
- Extra brut: entre 0 y 6 g/l.
- Brut: inferior a 12g/l.
- Extra seco: entre 12 y 17 g/l.
- Seco: entre 17 y 32 g/l.
- Semi seco: entre 32 y 50 g/l.

En el caso de vinos espumosos de calidad con las menciones Reserva y Gran Añada únicamente se autorizan los términos Brut Nature, Extra Brut y Brut.

a.6) Acidez total.

La acidez total de los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada Rioja no será inferior a 3,5 gr/l (46,6 miliequivalentes por litro) de ácido tartárico.

Una vez finalizada la primera fermentación, la acidez total del vino con destino a vino espumoso de calidad deberá ser como mínimo 5,5 g/l expresada en ácido tartárico.

Asimismo, la acidez total de los vinos espumosos de calidad amparados dispuestos para el consumo no será inferior 5,5 g/l medido en acido tartárico.

a.7) pH.

El pH de los vinos espumosos de calidad amparados no será inferior a 2,8 ni superior a 3,3.

Una vez finalizada la primera fermentación, el pH del vino con destino a vino espumoso de calidad no será inferior a 2,8 ni superior a 3,3. Asimismo, el pH de los vinos espumosos de calidad amparados dispuestos para el consumo no será inferior a 2,8 ni superior a 3,3.

a.8) Sobrepresión.

La sobrepresión de los vinos espumosos de calidad amparados será como

mínimo 3,5 bar a 20ºC. En el caso de botellas cuya capacidad sea inferior a 0,25 litros la sobrepresión mínima será de 3 bar a 20ºC.

b. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La calificación organoléptica se referirá, principalmente, a la tipicidad, color, limpidez, olor, sabor y calidad del vino, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentra la muestra.

VINO BLANCO JOVEN

Vista: Amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante.
Olfato: Aromas frutales, florales o vegetales típicos de la variedad.
Boca: Acidez presente con sensación de frescor.

VINO BLANCO CON CRIANZA

Vista: Amarillo pajizo con ribetes verde dorado, limpio y brillante.
Olfato: Floral o frutal ensamblado con aromas de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados).
Boca: Vinos con acidez bien integrada con los tostados de la madera.

VINO ROSADO JOVEN

Vista: Fresa con ribetes frambuesa, brillante, limpio.
Olfato: Aromas a fruta fresca o florales.
Boca: Equilibrio acidez/ fruta con sensación de frescor.

VINO ROSADO CON CRIANZA

Vista: Rosa con ribetes salmón.
Olfato: Aromas frutales o florales ensamblados con aromas de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados).
Boca: Vinos con acidez bien integrada con los tostados de la madera.

VINO TINTO JOVEN

Vista: Púrpura con tonos violáceos.
Olfato: Aromas afrutados o florales varietales.
Boca: Sabroso con equilibrio acidez / grado / tanino.

VINO TINTO CRIANZA

Vista: Rojo granate, cereza.
Olfato: Armonía entre aromas frutales o florales y aromas tostados de madera de roble.
Boca: Buen cuerpo con taninos suaves y sabrosos.

VINO TINTO RESERVA

Vista: Rojo cereza picota con ribetes rubí.
Olfato: Complejo, buena integración de la fruta madura y los aromas especiados (vainillas, torrefactos, tabaco).
Boca: Buena estructura y armonía gustativa. Suaves y aterciopelados.

VINO TINTO GRAN RESERVA

Vista: Rojo rubí con tonos teja.
Olfato: Gran complejidad e intensidad aromática con notas especiadas (tabaco, torrefactos, frutos secos, clavo, nuez, cedro).
Boca: Suaves, finos, elegantes y persistentes.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Vino con desprendimiento continuo de dióxido de carbono expresado visualmente en la formación de finas burbujas en el momento de su servicio para el consumo.

El vino espumoso de calidad, así como su vino base tras su primera fermentación, será limpio, sin partículas en suspensión y de color amarillo y rosado en sus diferentes tonalidades.

Su olor tendrá los atributos positivos de frescura y fruta, con la complejidad debida a la permanencia durante la fase de rima con los restos de levadura, más evidente en el caso de las menciones Reserva y Gran Añada y estará exento de defectos especialmente debidos a procesos oxidativos o reductivos.

3. PRÁCTICAS ESPECÍFICAS PARA ELABORACIÓN Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

a. PRÁCTICAS DE CULTIVO.

a.1) Generales.

Se consideran como viñedos en producción de uva de Rioja, aquéllos con tres o más años de plantación, que se hallan en su cuarto ciclo vegetativo. Por plantación se entiende la colocación definitiva de las plantas de vid, injertadas con la variedad vinífera autorizada, con vistas a la producción de uva.

No se admitirán aquellas plantaciones mixtas que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades, salvo aquellas plantadas antes de la entrada en vigor de la Orden de 2 de junio de 1976.

a.2) Densidad.

La densidad de plantación será obligatoriamente de 2.850 cepas por hectárea, como mínimo y de 10.000 cepas por hectárea, como máximo.

a.3) Poda/Sistemas de conducción.

Los sistemas de conducción y de poda del viñedo serán los siguientes:

- Vaso tradicional y sus variantes.
- Doble cordón.
- Vara y pulgar.

- Cordón simple o unilateral.
- Doble Guyot, exclusivamente para las variedades blancas Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés.

Para las variedades blancas Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés la carga máxima será de 16 yemas por cepa; para la variedad Garnacha será de 14 yemas por cepa, y para el resto de las variedades será de 12 yemas por cepa.

Excepcionalmente podrán superarse los límites descritos en las condiciones previstas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

b. PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN.

b.1) Proporción de variedades por tipos de vino.

TINTO

En los vinos tintos elaborados con uva desgranada, deberá emplearse, como mínimo, un 95% de uva de las variedades Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana Tinta. En los vinos tintos elaborados con uva entera, este porcentaje será, como mínimo, del 85 %.

BLANCO

En la elaboración de vinos blancos se emplearán exclusivamente uvas de las variedades Viura, Garnacha Blanca, Malvasía, Maturana blanca, Tempranillo blanco, Turruntés, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo.

ROSADO

Se empleará un mínimo del 25 % de uvas de variedades Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana Tinta. La mezcla opcional para el supuesto de los vinos rosados deberá realizarse con posterioridad a la entrega o pesada en báscula.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La elaboración se realizará con uvas de las variedades blancas y/o tintas definidas en el apartado 6.

En la elaboración de vinos espumosos de calidad rosados se empleará un mínimo del 25% de uvas de las variedades de uva tinta definidas en el apartado 6.

b.2) Características de la uva.

Se dedicarán exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos partidas de uva sana con un grado alcohólico volumétrico (%vol.) natural mínimo de 11 % vol.

para las uvas tintas y de 9% vol. para las uvas blancas, separando las uvas tintas de las blancas en cada entrega parcial o pesada en báscula.

Se dedicarán exclusivamente a la elaboración de vinos espumosos de calidad partidas de uva sana con un grado alcohólico volumétrico (% vol.) natural mínimo de 9% vol. tanto para las uvas tintas como para las uvas blancas, separando las uvas tintas de las blancas en cada entrega parcial o pesada en báscula.

b.3) Rendimiento de Transformación

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la optimización 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 por cada 100 kilogramos de vendimia.

En el caso de vinos espumosos de calidad, el rendimiento de transformación no será superior a 62 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

En el caso de los vinos procedentes de viñedo singular, el rendimiento de transformación no será superior a 65 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Este rendimiento no podrá ser modificado en ningún caso. El exceso que se produzca por encima de dicho rendimiento se considerará no amparado por la denominación, debiendo estar identificado hasta su salida de la bodega como vino sin derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja o para la destilación.

b.4) Prácticas, descripción y restricciones.

- Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. En particular, queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación 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. Queda igualmente prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga, de eje vertical. En la elaboración de vinos protegidos no podrán utilizarse prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

- No se podrán utilizar trozos de madera de roble en la elaboración y la crianza de vinos, inclusive en la fermentación de uvas frescas y mostos de uva, así como en el almacenamiento, de los vinos protegidos por la denominación.

- Fermentado en barrica: Solo para vinos blancos y rosados a condición de una permanencia mínima de un mes en barrica, siempre con comunicación previa al Consejo Regulador de este tipo de elaboración. Los vinos con estas características no podrán salir al mercado antes del 1 de enero del año posterior a su transformación. En estos vinos se combinan los taninos y aromas de la barrica con los varietales, obteniéndose vinos más frescos y con menor oxidación que en el proceso de crianza.

- Maceración carbónica: El porcentaje máximo de uva blanca admisible en la elaboración de vinos tintos es del 5% en el caso de uva despalillada y del 15% en el de entera. Consiste en un proceso de elaboración con encubado de uvas enteras en depósitos estancos saturados de CO2, en los que se produce una fermentación intracelular (sin O2) en cada baya, siguiendo después el proceso habitual de despalillado, estrujado y maceración o prensado directo. Se obtienen vinos tintos más suaves, con mayor extracción de materia colorante y con presencia de aromas varietales con carácter frutal y color rojo con ribetes amoratados y violáceos.

- Queda expresamente prohibida la mezcla de cualquiera de los tipos de vino referidos en el apartado 2 para la obtención de un tipo resultante diferente a alguno de los mezclados.

- Vino espumoso de calidad es el producto obtenido por una segunda fermentación alcohólica en botella, conforme al método tradicional, de un vino blanco o rosado calificado con destino a vino espumoso de calidad.

El vino debe permanecer ininterrumpidamente durante al menos 15 meses en la misma botella desde el tiraje hasta el degüelle. Durante este tiempo tendrá lugar la 2ª fermentación, permaneciendo el vino en contacto con sus lías.

En la elaboración de vinos espumosos de calidad con las menciones Reserva y Gran Añada la vendimia deberá ser manual, quedando prohibida la vendimia mecánica. Excepcionalmente, se permite la vendimia mecánica nocturna en el caso de vino espumoso de calidad con la mención Reserva en las condiciones que se determinen en las Normas de Campaña de cada vendimia.

Todo el proceso de elaboración de vino espumoso de calidad, además del etiquetado, se debe realizar en la misma bodega.

En el proceso de elaboración de vino espumoso de calidad se distinguen las siguientes etapas:

1. Vino de 1ª Fermentación.

2. Tiraje.
   a. Consistente en la operación de llenado y posterior tapado de botellas con el vino de 1ª fermentación añadiendo el licor de tiraje.

3. Rima.
   a. Las botellas son dispuestas horizontalmente para la realización de la 2ª fermentación y en contacto con sus lías.

4. Punta.
   a. Una vez finalizada la fase de rima las botellas se someten a un proceso por el cual los sedimentos originados en la fermentación se acumulan en el cuello de la botella encontrándose la botella totalmente invertida.

5. Degüelle.

a. Operación consistente en la retirada de los sedimentos de las botellas, con el objetivo de tener un producto limpio sin restos de residuos de fermentación.

b. El vino obtenido en esta fase no puede haber adquirido un grado alcohólico superior a 1,5%vol sobre el introducido en el tiraje.

6. Llenado.

a. Acción consistente en rellenar cada botella hasta el nivel de volumen inicial. Esta operación se puede realizar con el mismo vino espumoso de calidad y/o con licor de expedición. La botella es tapada con el cierre definitivo para comercializar.

b. El licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,5%vol.

Queda autorizado el trasvase después del degüelle a botellas de vidrio de capacidad inferior a 0,75 l y a botellas de capacidad igual o superior a 3 litros.

En la elaboración de vinos espumoso de calidad no se autorizarán operaciones de filtración en el trasvase ni las prácticas enológicas de acidificación ni decoloración.

El uso de dióxido de carbono como gas de contrapresión en las instalaciones de trasvase, máquinas llenadoras, niveladoras y dosificadoras de “licor de expedición”, deberá comunicarse a la estructura de control, previamente a su utilización.

Del mismo modo, las instalaciones de transvase deben ser puestas en conocimiento y verificadas por dicha estructura de control.

c) CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS

Requisitos para el uso de los términos tradicionales “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”:

- Para el término tradicional “Crianza”:

La crianza se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza durante, al menos, dos años naturales en el caso de los vinos tintos, y de dieciocho meses en el caso de los vinos blancos y rosados.

Los vinos se someterán al sistema tradicional mixto de envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad aproximadamente, de forma continuada y sin interrupción durante un año, como mínimo, para los vinos tintos y durante seis meses, como mínimo, para los vinos blancos y rosados, seguido y complementado con envejecimiento en botella.

El Consejo Regulador podrá adoptar acuerdos relativos al inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos.

- Para el término tradicional “Reserva”:

Vinos tintos: Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de doce meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de seis meses.

Vinos espumosos de calidad: El proceso de elaboración, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 24 meses.

Vinos blancos y rosados: Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de seis meses.

- Para el término tradicional “Gran Reserva”:

Vinos tintos: Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de sesenta meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de veinticuatro meses seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de veinticuatro meses.

Vinos blancos y rosados: Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento en barrica de roble de seis meses.

- Requisitos para el uso de la mención “Gran Añada”:

Vinos espumosos de calidad: El proceso de elaboración, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 36 meses. La mención deberá ir acompañada del año de la cosecha.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción, crianza y envejecimiento está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que se citan a continuación, que constituyen las zonas denominadas “Rioja Alta”, “Rioja Oriental” y “Rioja Alavesa”.

El Consejo Regulador determinará la ampliación de la zona geográfica a partir de informes que acrediten tanto la aptitud de los terrenos para la producción de uva de las variedades con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación.

La calificación de los terrenos a la que se refiere el apartado e) Denominación de Origen Calificada, Términos Tradicionales, de la Disposición Adicional Tercera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, será realizada por el Consejo Regulador.

Para las nuevas plantaciones o replantaciones en terrenos o viñedos situados en

la zona de producción, así como para las modificaciones de las condiciones que puedan afectar al cumplimiento de este pliego de condiciones, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, a efectos de su inscripción en el Registro correspondiente de la Denominación.

RIOJA ALTA				
Comunidad Autónoma de La Rioja				
Ábalos	Camprovín	Foncea	Matute	Tirgo
Alesanco	Canillas	Fonzaleche	Medrano	Tormantos
Alesón	Cañas	Fuenmayor	Nájera	Torrecilla sobre Alesanco
Anguciana	Cárdenas	Galbárruli	Navarrete	Torremontalbo
Arenzana de Abajo	Casalarreina	Gimileo	Ochánduri	Treviana
Arenzana de Arriba	Castañares de Rioja	Haro	Ollauri	Tricio
Azofra	Cellórigo	Hervías	Rodezno	Uruñuela
Badarán	Cenicero	Herramélluri	Sajazarra	Ventosa
Bañares	Cidamón	Hormilla	San Asensio	Villalba de Rioja
Baños de Río Tobía	Cihuri	Hormilleja	San Millán de Yécora	Villar de Torre
Baños de Rioja	Cirueña	Hornos de Moncalvillo	San Torcuato	Villarejo
Berceo	Cordovín	Huércanos	San Vicente de la Sonsierra	Zarratón
Bezares	Cuzcurrita de Río Tirón	Lardero	Santa Coloma	
Bobadilla	Daroca de Rioja	Leiva	Sojuela	
Briñas	Entrena	Logroño	Sorzano	
Briones	Estollo	Manjarrés	Sotés	
Provincia de Burgos (Miranda de Ebro)				
El Ternero (enclave)				

RIOJA ORIENTAL				
Comunidad Autónoma de La Rioja				
Agoncillo	Arrúbal	Cornago	Molinos de Ocón	Rincón de Soto
Aguilar del Río	Ausejo	El Redal	Murillo de Río Leza	Santa Engracia de Jubera (Zona Norte)
Alhama	Autol	El villar de Arnedo	Muro de aguas	Santa Eulalia Bajera
Albelda	Bergasilla	Galilea	Nalda	Tudelilla
Alberite	Bergasa	Grávalos	Ocón (La Villa)	Villamediana de Iregua
Alcanadre	Calahorra	Herce	Pradejón	Villarroya
Aldeanueva de Ebro	Cervera del Río Alhama	Igea	Préjano	
Alfaro	Clavijo	Lagunilla de Jubera	Quel	
Arnedillo	Corera	Leza del Río Leza	Ribafrecha	
Arnedo				
Comunidad Autónoma de Navarra				
Andosilla	Bargota	Mendavia	Sartaguda	
Aras	Azagra	San Adrián	Viana	

RIOJA ALAVESA				
Provincia de Álava				
Baños de Ebro	Elvillar de Álava	Lanciego	Navaridas	Villabuena de Álava
Barriobusto	Labastida	Lapuebla de Labarca	Oyón	Yécora
Cripán	Labraza	Leza	Salinillas de Buradón	

Elciego	Laguardia	Moreda de Álava	Samaniego	

Los viñedos del municipio de Lodosa, situados en la margen derecha del Ebro, que a fecha 29 de abril de 1991 se hallasen inscritos en el Registro de viñedos del Consejo, mantendrán su inscripción en cuanto subsistan.

Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos.

Dentro de la zona de producción se incluyen entidades geográficas menores identificadas como ‘viñedo singular’.

El ‘viñedo singular’ es una entidad geográfica de extensión inferior a la del término municipal, ubicada en el territorio protegido por la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’ e identificada con un nombre. Consiste en un paraje o sitio rural con características agroecológicas y climatológicas propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, del que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares, estando justificada su uniformidad y características por memoria técnica que habrá de cumplimentarse conforme a la Guía de descripción de las características climatológicas, agro-geológicas y vitícolas aprobada por acuerdo del Pleno del Consejo Regulador de 7 de junio de 2017, y será sometida a informe del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’.

Esta unidad geográfica menor puede comprender una sola parcela catastral o varias distintas, y el viñedo tendrá una edad mínima de 35 años.

Los viñedos singulares reconocidos se delimitan en el Anexo de la Orden APA/816/2019 de 28 de junio. (BOE 181 de 30 de julio). (https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf); en el Anexo de la Orden APA/780/2020 de 3 de agosto (BOE 214 de 8 de agosto) (https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf); en el Anexo de la Orden APA/468/2021 de 5 de mayo (BOE 115 de 14 de mayo) (https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf); en Corrección de errores de la Orden APA/468/2021 de 5 de mayo (BOE 137 de 9 de junio) (https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf); y en el Anexo de la Orden APA/794/2022, de 10 de agosto (BOE 195 de 15 de agosto) (https://www.boe.es/boe/dias/2022/08/15/pdfs/BOE-A-2022-13770.pdf); en el Anexo de la Orden APA/873/2023 de 13 de julio (BOE 177 de 26 de julio) (https://www.boe.es/boe/dias/2023/07/26/pdfs/BOE-A-2023-17245.pdf); en el Anexo de la Orden APA/808/2024 de 29 de julio (BOE 184 de 31 de julio) (https://www.boe.es/boe/dias/2024/07/31/pdfs/BOE-A-2024-15839.pdf); y en el Anexo de la Orden APA/571/2025 de 2 de junio (BOE 134 de 4 de junio) (https://www.boe.es/boe/dias/2025/06/04/pdfs/BOE-A-2025-11177.pdf).

5. RENDIMIENTO MÁXIMO.

La producción máxima admitida por hectárea será de 6.500 kg de uva, equivalente a 45,5 Hl para las variedades tintas, y de 9.000 kg, equivalente a 63 Hl

para las variedades blancas.

Los rendimientos de producción de uva se contabilizarán de forma separada e independiente para las variedades tintas y para las variedades blancas, sin que quepa compensación de colores.

La producción máxima admitida por hectárea en el caso de uva destinada a la elaboración de vinos con reconocimiento de la entidad geográfica menor 'viñedo singular', será de 5.000 kg de uva, equivalente a 32,50 Hl para las variedades tintas, y de 6.922 kg, equivalente a 44,99 Hl para las variedades blancas. Este rendimiento no podrá ser modificado en ningún caso.

6. VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

TINTAS	BLANCAS
Tempranillo tinto	Viura
Garnacha tinta	Sauvignon blanc
Graciano	Malvasía
Mazuelo	Verdejo
Maturana tinta	Garnacha Blanca
	Maturana blanca
	Chardonnay
	Tempranillo blanco
	Turruntés

La uva procedente de plantaciones de viñedo efectuadas con anterioridad al 1 de enero de 1956 y con variedades de uva distintas a las que figuran en el Reglamento de la Denominación, pueden ser empleadas en la elaboración de vinos protegidos, en tanto subsistan dichas plantaciones. En el caso de la variedad vinífera Calagraño, las plantaciones han de ser anteriores a 27 de octubre de 1970.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) ÁREA GEOGRÁFICA

FACTORES NATURALES

Región privilegiada para el cultivo de la vid y elaboración de vinos de alta calidad con personalidad única y gran aptitud para la crianza, la zona de producción de la Denominación de Origen Calificada Rioja está situada en el Norte de España, a ambos márgenes del río Ebro. Los antecedentes no se limitan solo al vino tranquilo, el producto más conocido, sino que desde mediados del siglo XIX existe constancia de la elaboración de espumosos mediante el método tradicional, particularmente situada en la zona septentrional de la Denominación. Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 63.593 hectáreas

de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro: La Rioja (43.885 has.), Álava (12.934 has.) y Navarra (6.774 has.).

Cien kilómetros de distancia separan Haro, la localidad más occidental, de Alfaro, la más oriental, siendo de unos 40 kilómetros la anchura máxima del valle ocupado por viñedos que, en sucesivas terrazas escalonadas, alcanzan una altitud máxima de unos 700 m. Con escasas modificaciones en los últimos treinta años, la denominación se extiende por 144 términos municipales concretos (118 en La Rioja, 18 en Álava y 8 en Navarra) en los que se ubican los terrenos que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de uva con la calidad necesaria.

Toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y mediterráneo, que proporcionan temperaturas suaves y precipitaciones anuales algo superiores a los 400 l/m2, condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid. Se reconoce la existencia de tres zonas con características vitivinícolas diferenciadas: en Rioja Alavesa predominan la influencia del clima atlántico y los suelos arcillo calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas; en Rioja Alta también predomina el clima atlántico, mientras que sus suelos se reparten entre los arcillo- calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales; la Rioja Oriental posee un clima más seco y cálido debido a la influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo- ferrosos.

	ARCILLO-CALCÁREOS	**ARCILLO-FERROSOS**	**ALUVIALES**
Zonas que abarcan	Rioja Alavesa, la Sonsierra y terrenos de Rioja Alta.	Terrenos repartidos por toda la geografía de la Denominación de Origen.	Terrenos repartidos por toda la geografía de la Denominación de Origen cercana a los ríos.
Extensión Respecto al total	25%	25%	50%
Características del terreno	Estructura en terrazas Pequeñas parcelas.	Alomado, Rojizo y fuerte, con roca dura y profunda.	Llano, con bastante profundidad y canto rodado. Grandes parcelas.

El tipo de suelo más característico de Rioja también resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. En su conjunto, la Denominación posee suelos arcillo calcáreos, arcillo ferrosos y aluviales, así como microclimas según la orientación del viñedo, la protección de los vientos, etc., que otorgan a los vinos unas peculiaridades únicas y permiten, en función de las variedades y técnicas de cultivo aplicadas, elaborar vinos con personalidad diferenciada en el marco de una

identidad común perfectamente reconocible.

Los tipos de suelo descritos, los distintos microclimas y la versatilidad de las variedades autorizadas con que cuenta la Denominación de Origen Calificada Rioja resultan asimismo factores idóneos para un cultivo de la vid orientado a la elaboración de vinos espumosos de calidad. La limitación del rendimiento de transformación, la doble evaluación cualitativa que incluye una valoración físico–química y organoléptica previa a la salida del mercado, así como la exigencia de un período mínimo de permanencia de 15 meses para la segunda fermentación, que se elevaría hasta 36 meses en los de más alta gama, evidencian la determinación por ofrecer un nuevo producto de calidad y prestigio.

FACTORES HUMANOS

El antecedente mediato de la certificación del producto como procedente de la región se remonta hasta 1.925, convirtiéndose así, junto con Jerez, en la Denominación de Origen más antigua de España.

La primera referencia documental relacionada con la protección de la calidad y garantía de los vinos de Rioja data de 1650; aunque ya en 1102, el Rey Sancho de Navarra reconocía jurídicamente nuestros prestigiosos vinos.

En 1787 se creó la Real Sociedad Económica de Cosecheros de Rioja, cuyo objetivo era el fomento del cultivo de la vid, la elaboración del vino y el desarrollo de su comercio.

Ya en el siglo XX, en 1902, se promulgó una Real Orden que definía el "origen" para su aplicación a los vinos de Rioja. En 1926 se decretó la creación del Consejo Regulador cuya misión era delimitar la zona del Rioja, controlar la expedición de la "precinta de garantía" y recomendar las medidas legales que se tomarían contra los usurpadores y falsificadores del nombre "Rioja". Sin embargo, hasta 1945, este organismo no sería legalmente estructurado.

Finalmente, el Consejo Regulador quedó constituido en 1953, y comenzó así a sentar las bases de una actuación moderna y eficaz.

En la evolución hasta la actualidad del vino de Rioja destaca la aprobación, en 1970, del Reglamento de la Denominación de Origen y de su Consejo Regulador. Fue en esa fecha cuando este organismo adquirió una estructuración y funciones perfectamente definidas: "La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación, el control y fomento de la calidad de los vinos amparados quedaron encomendados, en primer término, al Consejo Regulador".

Tras varias modificaciones del Reglamento por el que se rige el Consejo Regulador, que lo han ido adaptando a las necesidades planteadas en los últimos años, los sistemas de control de calidad se han perfeccionado y a la vez se ha potenciado la promoción.

Después de un largo proceso en el que la Denominación de Origen Rioja apostó siempre por la calidad y el control en origen, este esfuerzo alcanzó su

reconocimiento.

El 3 de abril de 1991 una Orden Ministerial otorgó el carácter de Calificada a la Denominación de Origen Rioja, primera en España que posee este rango, de manera que se alcanza el nivel cualitativo más alto de las figuras de calidad reguladas.

El Consejo Regulador cuenta con un Registro de Viñas y de Bodegas, de Elaboración, Almacenamiento, Crianza y Embotellado. En dichos Registros resultan inscritos todos los viñedos e instalaciones que cumplen los requisitos establecidos en este pliego y en la normativa y acuerdos que lo desarrollan, en su caso, de manera que derivando de esta sujeción especial voluntaria se hacen acreedores al uso de la denominación Rioja en los vinos originarios de la región. El proceso completo de elaboración, desde la obtención controlada de la materia prima, uva, hasta el etiquetado certificado del producto, tiene lugar en la zona de producción, crianza y envejecimiento. La caracterización de la aptitud vitícola de dicha zona, deriva en la obtención final de un producto que, de acuerdo con las técnicas y procesos regulados, cuenta con la tipicidad característica de los vinos de Rioja, conformada por sus características analíticas y organolépticas. Su liderazgo entre los vinos de calidad españoles tanto a nivel nacional, mercado en el que ostenta una cuota de mercado cercana al 40% de los vinos tranquilos embotellados, como internacional, en cuyo ámbito la participación de los vinos de Rioja en el total de los españoles comercializados representa el mismo guarismo, dan fe de la apreciación por parte de los consumidores de la especificidad de los vinos de Rioja, en buena parte debida a su vínculo con la zona, así como a la tradición, al acervo cultural y al buen hacer de sus gentes.

Destacan entre las características que identifican este nivel superior la obligatoriedad del embotellado en origen, aspecto controvertido y declarado legal por parte del Tribunal de Justicia Europeo en Sentencia de 16 de mayo de 2.000, fallo que también subraya la virtualidad de la obligatoriedad de dedicar en exclusiva las instalaciones a la obtención y elaboración de vinos de Rioja y de los controles cualitativos exhaustivos que se desarrollan en origen. Al respecto, reproducimos aquí los Considerandos de la Sentencia que motivan y justifican esta exigencia:

56. La reputación de las denominaciones de origen está en función de la imagen de que éstas gozan entre los consumidores. Por su parte, esta imagen depende, esencialmente, de las características particulares y, en términos más generales, de la calidad del producto. Es esta última la que determina, en definitiva, la reputación del producto.

57. Debe señalarse que un vino de calidad es un producto caracterizado por una gran especificidad, circunstancia que, en cualquier caso, no se discute por lo que respecta al vino de Rioja. Sus cualidades y características particulares, que resultan de la conjunción de una serie de factores naturales y humanos, están vinculadas a su zona geográfica de origen y su mantenimiento requiere vigilancia y esfuerzos.

58. La normativa de la denominación de origen calificada Rioja tiene por objeto garantizar el mantenimiento de estas cualidades y características. Al garantizar a los operadores del sector vitivinícola de la zona de La Rioja, a petición de los cuales

se reconoció la denominación de origen, también el control del embotellado, su objeto es proteger mejor la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación, cuya responsabilidad asumen en la actualidad plena y colectivamente dichos operadores.

60. A este respecto, el Gobierno español, apoyado por los Gobiernos italiano y portugués y por la Comisión, alega que, sin el requisito controvertido, podría efectivamente peligrar la reputación de la denominación de origen calificada Rioja. En efecto, el transporte y el embotellado fuera de la zona de producción suponen riesgos para la calidad del vino. El requisito controvertido contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad del producto, puesto que equivale a confiar a los productores y al Consejo Regulador del Rioja, es decir, a quienes poseen los conocimientos y la técnica necesarios, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control del respeto de todas las normas relativas al transporte y al embotellado.

71. '… la normativa española de que se trata prevé que los vinos que pueden llevar una denominación de origen calificada deben ser sometidos, partida por partida, a exámenes organolépticos y analíticos…'.

72. Además, de conformidad con el Reglamento Rioja:

- toda expedición de vino de Rioja a granel dentro de la zona debe ser previamente autorizada por el Consejo Regulador del Rioja (artículo 31),

- el embotellado sólo puede ser efectuado por bodegas embotelladoras autorizadas por el Consejo Regulador del Rioja (artículo 32),

- las instalaciones de dichas bodegas han de estar claramente separadas de aquellas en las que se producen y almacenan vinos sin derecho a la denominación de origen calificada (artículo 24).

73. Así pues, resulta que, para los vinos de Rioja transportados y embotellados en la zona de producción, los controles son profundos y sistemáticos, son responsabilidad de la colectividad de los propios productores, que tienen un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, y sólo los lotes que hayan sido sometidos a tales controles pueden llevar la denominación de origen calificada.

74. De estas afirmaciones se deduce que el riesgo para la calidad del producto finalmente ofrecido al consumo es más elevado cuando dicho producto ha sido transportado y embotellado fuera de la zona de producción que cuando estas operaciones se realizan en dicha zona.

75. Por consiguiente, ha de admitirse que la obligatoriedad del embotellado en origen el requisito controvertido, que tiene como objetivo proteger la gran reputación del vino de Rioja mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad, está justificado por ser una medida que protege la denominación de origen calificada de la que es beneficiaria la colectividad de productores afectados y que reviste para éstos una importancia decisiva.

77. A este respecto, la denominación de origen calificada no quedaría protegida de forma comparable mediante la obligación, impuesta a los operadores establecidos fuera de la zona de producción, de informar a los consumidores, a través de un etiquetado adecuado, de que el embotellado se ha producido fuera de dicha zona. En efecto, un menoscabo de la calidad del vino embotellado fuera de la zona de producción que fuera consecuencia de la realización de los riesgos derivados del transporte a granel y/o de la operación de embotellado correlativa, podría afectar negativamente a la reputación de todos los vinos comercializados bajo la denominación de origen calificada Rioja, incluidos los embotellados en la zona de producción bajo el control de la colectividad titular de la denominación. En términos más generales, la mera coexistencia de dos procesos de embotellado diferentes, dentro o fuera de la zona de producción, con o sin el control sistemático efectuado por dicha colectividad, podría reducir el crédito de confianza de que goza la denominación entre los consumidores convencidos de que todas las etapas de producción de un v.c.p.r.d. reputado deben efectuarse bajo el control y la responsabilidad de la colectividad beneficiaria de la denominación."

Con fecha 7 de junio de 2017, el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja acordó la inclusión de una nueva categoría de producto que permitirá el amparo de la producción de vinos espumosos blancos y rosados de calidad obtenidos mediante el método tradicional.

La elaboración de vinos espumosos en la región no es novedosa. El historiador D. Manuel Llano Gorostiza ya citaba en su libro titulado Los Vinos de Rioja (1973) la Exposición de Agricultura de Madrid en el año 1857, donde se presentaron algunos vinos de Rioja Alta y Alavesa: "Tintos, blancos y espumosos hechos por el método de Champaña". Esta mención situaría la primera elaboración de vinos espumosos en España en el año 1857, con un origen riojano.

La elaboración de vinos espumosos en Rioja, vino más tarde de la mano de la sociedad francesa 'Savignon Frères et Cie', establecida en el Barrio de la Estación de Haro en 1857, y que en el año 1890 contrató a un maestro champañero de Reims para desarrollar la elaboración de este tipo de vinos.

b) CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL MEDIO GEOGRÁFICO.

Las cualidades de los vinos de Rioja que más se ven afectadas por su medio geográfico son el grado y la acidez medios o elevados, gran cuerpo y buen color.

El medio geográfico influye de una manera determinante en la elaboración de los vinos espumosos de calidad. El territorio por el que se extiende la Denominación de Origen Calificada Rioja se encuentra enclavado en las zonas frescas de la integral térmica de Winkler, lo que permite la aportación de frescura y acidez a los vinos.

La confluencia del medio geográfico y la buena adaptación al mismo de las variedades autorizadas en la Denominación logran unas condiciones idóneas para la obtención de un vino base diferenciado, óptimo para su destino a la elaboración

de vinos espumosos de calidad.

La frescura y acidez constituyen dos elementos clave en la elaboración de espumosos de calidad.

c) NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

VINOS TRANQUILOS.

Los vinos de uvas procedentes de Rioja Alta se caracterizan por la especial influencia del clima atlántico, que hace que los vinos tengan una graduación media y cuerpo y acidez elevada, consecuencia de lo cual son vinos aptos para el envejecimiento en barrica. Es una zona con menor número de horas de luminosidad durante el ciclo vegetativo que en la zona más meridional de la Denominación y mayor pluviometría, lo que guarda relación directa con su acidez, que consideradas junto a la protección que ejerce la Sierra de Cantabria refuerzan las características descritas, tanto si se elaboran solos como si se ensamblan con vinos procedentes de las otras zonas. En el caso de la zona Rioja Alavesa, la confluencia de climas atlántico y mediterráneo supone que la graduación media sea algo más elevada que la de los anteriores, vinos con algo menos de acidez y más versátiles, en el sentido de que son vinos tanto para un consumo más inmediato como también aptos para el envejecimiento. La protección de la Sierra de Cantabria, al norte, se hace todavía más decisiva. Las horas de luminosidad son similares a las de Rioja Alta, si bien la pluviometría es algo inferior. Su versatilidad alcanza también a la idoneidad para obtener vinos de ensamblaje. Finalmente, en el caso de los vinos procedentes de la Rioja Oriental, observamos una menor pluviometría, un clima marcadamente mediterráneo caracterizado también por una mayor insolación con carácter general, un grado más elevado, extracto e idoneidad para el ensamblaje en vinos dedicados al envejecimiento en barrica, a la vez que ofrece también vinos que pueden ser aptos también para el consumo más inmediato.

La diferente tipología de suelos descubre tres con carácter mayoritario. De un lado los arcillo-calcáreos, situados en la parte más septentrional de la Denominación, que constituyen la fuente fundamental para la crianza, a caballo entre Rioja Alavesa y Rioja Alta, mientras que en esta última zona y en la Rioja Oriental, también aparecen los aluviales y los arcillo-ferrosos, que caracterizan vinos de menor cuerpo que los anteriores.

La antiquísima actividad vitivinícola y la trascendencia del vino en la región, cuyo impacto económico se sitúa en el 20% de su Producto Interior Bruto, ha supuesto que la dependencia para la sostenibilidad haya optimizado las ventajas que ofrecen las condiciones naturales que se describen y en particular la especialización en la crianza de los vinos hasta culminar una de las mayores concentraciones de barricas de roble en el mundo.

VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD.

El hecho de que la Denominación se encuentre enclavada en una zona fresca según la integral térmica de Winkler contribuye a ciclos vegetativos cortos que

culminan una correcta maduración fenólica sin alcanzar graduaciones elevadas, extremos que constituyen el punto de partida idóneo para la obtención de estos vinos.

8. REQUISITOS APLICABLES.

a) MARCO LEGAL.

- Legislación Nacional

  - Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre, por la que se aprueba el Reglamento de la D.O.Ca. Rioja y de su Consejo Regulador, y sus modificaciones posteriores.

  - Orden APM/544/2017, de 5 de junio, por la que se aprueban los Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada “Rioja”.

  - Acuerdos del Consejo Regulador (circulares) de divulgación general a través de los Boletines Oficiales de La Rioja, Álava y Navarra.

b) REQUISITOS ADICIONALES.

b.1) OTROS TÉRMINOS PROTEGIDOS.

Bajo el amparo de la Denominación de Origen Calificada “Rioja”, resultan también protegidos los nombres de las zonas, comarcas, términos municipales, pagos y viñedos singulares que componen las zonas de producción, elaboración y crianza.

b.2) TIPOS DE VINOS.

Maceración carbónica: Cuando se efectúe este tipo de elaboración será necesaria la comunicación escrita previa al Consejo, indicando el volumen de esta.

b.3) PRÁCTICAS DE CULTIVO.

b.3.1) Adelanto de entrada en producción.

Sin perjuicio de lo previsto en el apartado 3.a.1 cabrá el adelanto excepcional de la entrada en producción de viñedos jóvenes (de menos de tres años de plantación que se hallan en su tercer ciclo vegetativo), para lo que se requerirá presentación de solicitud por escrito por parte de los viticultores interesados, con antelación a la vendimia. Dicha solicitud deberá ser informada favorablemente por los Servicios Técnicos del organismo.

b.3.2) Riego.

Queda autorizado el riego del viñedo para mantener el equilibrio de la planta a lo largo de su ciclo vegetativo, si bien su práctica durante el periodo comprendido

entre el 15 de agosto y la vendimia se realizará exclusivamente con sistemas localizados y requerirá su comunicación por escrito con una antelación mínima de 24 horas a los Servicios de Inspección del Consejo Regulador. No obstante, lo anterior, durante el periodo citado podrá realizarse el riego mediante el sistema de aspersión previa autorización de los Servicios de Inspección del Consejo Regulador, quedando expresamente prohibida en dicho periodo la práctica del riego por cualquier otro método.

b.3.3) Poda.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 3.a.3 con carácter excepcional se admitirá declaración jurada de viticultor interesado, a presentar con fecha límite y taxativa de 31 de enero de cada Campaña, en la que solicite y detalle de manera individualizada aquellas parcelas en las que, por motivos cualitativos y en aras a una mejor distribución de la carga fuera a sobrepasar temporalmente la máxima por cepa establecida, exceso que en todo caso no podrá superar las 4 yemas, junto con su compromiso expreso de que la carga se ajustará al máximo reglamentario con límite en la culminación del estado fenológico H en el viñedo, siendo que en la declaración, requisito previo sine qua non para acceder a la excepción que se tolera, se efectuará un reconocimiento expreso de la responsabilidad en que se incurriría de faltar a lo contemplado.

b.3.4) Prácticas de cultivo y vendimia en el caso de viñedos incluidos en la entidad geográfica menor ‘viñedo singular’.

Las prácticas de cultivo estarán orientadas a la sostenibilidad y al respeto al medio ambiente.

El viñedo singular debe estar equilibrado y tener un vigor limitado. Durante el período de maduración de la uva, el crecimiento de la vegetación debe estar totalmente paralizado.

Como regla general, solo se admitirá un único despunte. Si fuera necesario hacer más de un despunte, su práctica podrá realizarse bajo condiciones justificadas y previa autorización de los Servicios de Inspección del Consejo Regulador.

La vendimia, cuyo inicio deberá comunicarse al Consejo Regulador, deberá ser manual.

Las técnicas utilizadas en el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, en su caso, tenderán a obtener vinos de la máxima calidad.

b.4) CAMPAÑA DE VENDIMIA.

b.4.1) Tarjeta de Viticultor.

El Consejo Regulador expedirá a los titulares de los viñedos inscritos la correspondiente tarjeta de viticultor, de carácter personal e intransferible, que

registrará las entregas realizadas y servirá de instrumento de control para lo cual deberá utilizarse obligatoriamente en todas las entregas, y en su caso, ventas, que se realicen. Su uso y funcionamiento se establece en las Normas de Campaña.

El Consejo Regulador expedirá al titular de las parcelas que constituyen el 'viñedo singular' una Tarjeta de Viticultor específica que registrará las entregas realizadas y servirá de instrumento de control para lo cual deberá utilizarse obligatoriamente en todas las entregas que se realicen.

b.4.2) Normas de Campaña.

El Consejo Regulador dictará las Normas de Campaña, que prorrogarán su vigencia a sucesivas campañas en tanto no sean modificadas por dicho Organismo. En las mismas podrá determinarse la fecha de iniciación de la vendimia y adoptar acuerdos en cada campaña sobre: comunicación del inicio de vendimia y elaboración; procedimiento de entrega de las uvas; pesaje en origen y destino; obligaciones con el Auxiliar de vendimia; cierre de vendimia: requisitos administrativos y de gestión exigidos al finalizar la vendimia; traslado de mostos y movimiento de vino durante la vendimia; y transporte de la uva vendimiada para que éste se efectué sin deterioro de la calidad.

El Consejo Regulador podrá adoptar otros acuerdos que afecten a la Campaña.

b.4.3) Especificaciones para los viñedos incluidos en la entidad geográfica menor 'viñedo singular'.

En cada campaña, el elaborador que pretenda utilizar la indicación 'viñedo singular', deberá declarar por escrito su intención de elaborar el vino resultante de la producción del 'viñedo singular' mediante instancia dirigida al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada, antes del 30 de junio de cada año.

Con carácter previo a la vendimia, la parcela o parcelas que constituyen el 'viñedo singular' serán sometidas a un control de producción específico por parte del Consejo Regulador, que se practicará entre el 1 de julio y la vendimia, sin posibilidad de ajuste productivo posterior a dicho control.

b.5) PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN.

b.5.1) Variación del rendimiento de Transformación.

No obstante, lo establecido en el epígrafe 3.b.3 el límite de litros de vino amparable por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser modificado, excepcionalmente, por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, hasta un máximo de 72 litros por cada 100 kilogramos. Del mismo modo, en función de las circunstancias de la Denominación, en determinadas campañas el Consejo Regulador podrá reducirlo hasta 66 litros por cada 100 kilogramos.

Sin perjuicio de lo anterior, el límite de litros de vino que está justificado obtener por cada 100 kilogramos de vendimia queda establecido en 74 por cada 100

kilogramos.

No obstante, lo establecido en el epígrafe 3.b.3 el límite de litros de vino espumoso de calidad amparable por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser modificado, excepcionalmente, por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, hasta un máximo de 64 litros por cada 100 kilogramos.

Sin perjuicio de lo anterior, el límite de litros de vino espumoso de calidad que está justificado obtener por cada 100 kilogramos de vendimia queda establecido en 66 por cada 100 kilogramos.

b.5.2) Stock cualitativo.

En las condiciones expresadas en el epígrafe 3.b.3, o en su caso en el primer párrafo del epígrafe 8.b.5.1., el Consejo Regulador podrá constituir en cada Campaña un rendimiento productivo según se expresa en el epígrafe 8.b.6.1., que dé lugar a un stock cualitativo de vino, así como el procedimiento para la gestión y seguimiento y requisitos para el amparo del mismo por la Denominación, todo ello de conformidad con los extremos previstos en la normativa y regulación específica, en las propias Normas de Campaña y en la legislación aplicable.

No será de aplicación para los viñedos incluidos en una entidad de 'viñedo singular'.

b.5.3) Desviación por causas climatológicas.

El Consejo Regulador podrá fijar también en cada Campaña un margen de desviación productiva atribuible a circunstancias climatológicas según se expresa en el epígrafe 8.b.6.3., debiendo acordarse así mismo la gestión y destino del volumen de vino no amparado resultante.

No será de aplicación para los viñedos incluidos en una entidad de 'viñedo singular'.

b.5.4) Prácticas, descripción y restricciones.

La uva procedente de viñedos cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación.

b.5.5) Trazabilidad de los vinos procedentes de viñedos singulares.

Para disponer de la indicación 'viñedo singular' y hacerlo constar en el etiquetado, los vinos obtenidos por la elaboración exclusiva de la producción de uva procedente de la parcela o parcelas que constituyan el 'viñedo singular', además de cumplir el resto de requisitos del Pliego de Condiciones, deberán elaborarse, embotellarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos dentro de la misma bodega de manera que el vino resultante sea identificable en cualquier momento. Las entradas de uva se realizarán en depósitos independientes

que contarán con un marcaje específico.

Se establecerá un sistema de control específico consistente en Fichas de movimientos exclusivas para el vino obtenido del 'viñedo singular', habiendo de declararse en las mismas la serie y numeración de los documentos de garantía que se utilicen en los embotellados.

b.6. RENDIMIENTO POR HECTÁREA.

b.6.1) Variación del rendimiento amparable.

No obstante, lo establecido en el epígrafe 5, la producción máxima admitida por hectárea podrá ser modificada anualmente por el Consejo Regulador, sin que pueda superar, al alza, 8.125 kg por hectárea para las variedades tintas y 11.250 kg por hectárea para las variedades blancas. Del mismo modo, en función de las circunstancias de la Campaña, el Consejo Regulador podrá reducir la producción máxima admitida por hectárea hasta 5.525 kg por hectárea para las variedades tintas y 7.650 kg por hectárea para las variedades blancas.

El control de la producción se efectuará de conformidad con lo previsto en las Normas de Campaña.

b.6.2) Stock cualitativo.

Dentro de los límites expresados en el epígrafe anterior, el Consejo Regulador podrá constituir en cada Campaña, además del rendimiento amparable, un stock cualitativo de uva, así como el procedimiento para su gestión en las condiciones previstas en la normativa y regulación específica, en las propias Normas de Campaña y en la legislación aplicable.

No será de aplicación para los viñedos incluidos en una entidad de 'viñedo singular'.

b.6.3) Desviación por causas climatológicas.

Dentro de los límites expresados en el epígrafe 8.b.6.1, el Consejo Regulador podrá fijar en cada Campaña, además del rendimiento amparable, un margen de desviación productiva atribuible a circunstancias climatológicas que bajo ningún concepto resultará amparable, en las condiciones previstas en la normativa y regulación específica, en las propias Normas de Campaña y en la legislación aplicable.

No será de aplicación para los viñedos incluidos en una entidad de 'viñedo singular'.

b.6.4) Precisiones en materia de rendimientos.

Cuando las uvas procedan de vendimia mecánica el peso se incrementará en un 3% y en los traslados de uva despalillada el peso se incrementará en un 5%.

No será de aplicación para los viñedos incluidos en una entidad de 'viñedo singular'.

b.7) CONDICIONES CUALITATIVAS PARA EL USO DE LA DENOMINACIÓN EN VINOS AMPARADOS. VERIFICACIONES Y ENSAYOS.

b.7.1.) 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.

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.

Los vinos que no superen el proceso de calificación se regirán por lo dispuesto en la normativa específica.

La constatación de alteraciones en las cualidades organolépticas de los vinos calificados o del incumplimiento de la legislación aplicable en su elaboración o crianza conllevará su descalificación y la pérdida del derecho al uso de la denominación de la partida afectada, que quedará sometida a las condiciones previstas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

La posibilidad de adelanto de calificación se regirá por lo dispuesto en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

b.7.2.) Los vinos de 1ª fermentación con destino a vino espumoso de calidad deberán ser objeto, además del proceso inicial de verificación como partida independiente que compruebe el cumplimiento de las características generales previstas para los vinos protegidos por la Denominación de Origen Calificada 'Rioja' en el apartado 2, de una declaración de aptitud de cada partida, consistente en análisis físico-químico y organoléptico, que deberá ser validada por el Consejo Regulador con carácter previo a su salida al mercado.

El vino espumoso de calidad deberá obtener, con carácter previo a su salida al mercado, la valoración de "Bueno" en el análisis organoléptico realizado conforme a Ficha de Cata OIV, y en el caso de Vino espumoso de calidad Reserva o Gran Añada la valoración mínima de "Muy Bueno".

b.7.3.) Vinos procedentes de viñedos singulares.

El vino obtenido de la elaboración de uvas procedentes del 'viñedo singular' deberá ser objeto, además del proceso inicial de calificación como partida independiente que verifique el cumplimiento de las características generales previstas para los vinos protegidos por la Denominación de Origen Calificada 'Rioja' en el Pliego de Condiciones, de una declaración de aptitud de cada partida,

consistente en análisis fisicoquímico y organoléptico, que deberá ser verificada por el Consejo Regulador con carácter previo a su salida al mercado.

A este respecto, las personas físicas o jurídicas que elaboren y embotellen el vino obtenido de la elaboración de las uvas procedentes del 'viñedo singular' pondrán en conocimiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada 'Rioja' la declaración de aptitud de cada partida de vino antes de su salida al mercado, conforme a modelo normalizado.

El vino deberá obtener, además, con carácter previo a su salida al mercado, la valoración de 'excelente' en el análisis organoléptico realizado conforme a la Instrucción Técnica de Verificación del 'viñedo singular'. El resultado de las verificaciones tendrá una validez máxima desde su emisión de 6 meses en el caso de los vinos sin crianza y de 1 año en el caso de los vinos criados.

Cuando en la comercialización de un vino obtenido de la elaboración de uvas procedentes de un 'viñedo singular' no vaya a hacerse uso de las menciones facultativas de crianza, pero el vino tenga envejecimiento en barrica, esta práctica deberá hacerse constar expresamente en la solicitud de reconocimiento como vino protegido por la Denominación de Origen Calificada 'Rioja' procedente de un 'viñedo singular', a los efectos de su consideración en la valoración organoléptica.

b.8) REGISTROS.

La producción de uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la denominación de origen Calificada Rioja, así como su elaboración o crianza requerirá la inscripción en los Registros de la Denominación de los viñedos o instalaciones.

La inscripción en los Registros de la Denominación, de carácter voluntario, conllevará la obligación de cumplimiento de las disposiciones que se establecen en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable. Del mismo modo conllevará la obligación de satisfacer las cuotas que correspondan.

Los Registros de la Denominación de Origen se definirán en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

b.9) DESIGNACION, ETIQUETADO.

En las etiquetas de vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación junto con la mención "Denominación de Origen Calificada" justo debajo de aquél y el sello del Consejo Regulador, además de las menciones obligatorias que se determinen en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable. Así mismo podrán figurar las menciones facultativas y unidades geográficas menores en las condiciones previstas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable, si bien no podrán destacar respecto al nombre de "RIOJA".

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, en las condiciones previstas en la normativa y regulación

específica, así como en la legislación aplicable.

En el etiquetado de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Calificada Rioja será obligatoria la indicación de la correspondiente marca comercial.

En el etiquetado deberá figurar obligatoriamente el nombre o razón social de una bodega inscrita. También podrá utilizarse un nombre comercial, en la forma prevista en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

Se permite la utilización en el etiquetado de la expresión “Maceración carbónica”, en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

Se permite la utilización en el etiquetado principal de vinos blancos y rosados de la expresión “Fermentado en barrica”, en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable

Se prohíbe la utilización de cualquier tipo de referencia o alusión a las expresiones "barrica" y "madera" en la comercialización, propaganda y etiquetado de los vinos genéricos (sin agotar procesos de crianza).

Únicamente puede aplicarse a un vino el nombre de una zona cuando el vino proceda exclusivamente de uva de tal zona de producción, y su elaboración, crianza en su caso y embotellado se realicen en la misma.

Excepcionalmente se considerará que el vino procede de la zona si en su elaboración incluye como máximo un 15% de uva procedente de viñedos inscritos, en términos municipales limítrofes a la zona de ubicación del operador y siempre que se acredite por cualquier título jurídico válido en derecho, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15% de la uva.

Estos vinos se verán sometidos a un sistema de control previsto en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

Se permite la utilización en el etiquetado de la mención “VINO DE” junto al nombre de un municipio de los incluidos en el ámbito territorial de la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’ cuando el vino proceda exclusivamente de viñedos del citado municipio y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realicen en el mismo.

Excepcionalmente se considerará que el vino procede del municipio si en su elaboración incluye como máximo un 15% de uva procedente de viñedos inscritos en términos municipales limítrofes al del operador, y siempre que se acredite por cualquier título jurídico válido en derecho, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15% de la uva.

Estos vinos se verán sometidos a un sistema de control previsto en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

Se permite la utilización en el etiquetado de la mención “VIÑEDO EN” junto al nombre de un municipio de los incluidos en el ámbito territorial de la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’ cuando el vino proceda exclusivamente de viñedos del citado municipio.

Estos vinos se verán sometidos a un sistema de control previsto en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

En los vinos espumosos de calidad figurará el término relativo al contenido en azúcar, además de la expresión “Método Tradicional” en todas las etiquetas que porte la botella, o en todos los campos visuales si se trata de una etiqueta continua.

La expresión “Método Tradicional” se ubicará inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la Denominación “Rioja”.

En la etiqueta que porte las menciones obligatorias, los caracteres de la expresión “Método Tradicional” no podrán representarse en un tamaño inferior a 0,3 cm.

De conformidad con lo establecido en el punto segundo de la Disposición adicional cuarta de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico, la regulación relativa a un paraje vitícola identificado que contempla el primer punto de la misma Disposición puede ser extensible a las Denominaciones de Origen Calificadas de vinos de ámbito territorial supra autonómico.

A estos efectos, en el caso de los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’, los operadores acogidos a la misma que cumplan los requisitos específicos establecidos en este pliego podrán solicitar hacer uso de la designación ‘viñedo singular’ en el etiquetado, presentación y publicidad de este.

Con carácter previo, deberá obtenerse el reconocimiento de la entidad geográfica menor “viñedo singular” por parte del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, debiendo dar cumplimiento de lo dispuesto en el art. 14 del Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, y a las condiciones que se establecen en este Pliego de Condiciones para su reconocimiento, el nombre del ‘viñedo singular’ deberá estar registrado como marca, al menos en la Oficina Española de Patentes y Marcas, por las personas físicas o jurídicas titulares del cultivo o aquellas con instalaciones de elaboración inscritas a su titularidad en la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’ responsables de su elaboración.

El titular de la marca deberá presentar una declaración de compromiso relativo al uso exclusivo de la misma en vinos acogidos a la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’.

El término ‘viñedo singular’ figurará obligatoriamente en todas las etiquetas que porte la botella, o en todos los campos visuales si se trata de una etiqueta continua. Se ubicará inmediatamente debajo del nombre del ‘viñedo singular’ registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la Denominación ‘Rioja’.

El término ‘viñedo singular’ y el sello que lo identifica, son marcas registradas propiedad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’.

Sin perjuicio de lo expuesto serán de obligado cumplimiento los requisitos mínimos de etiquetado que se establezcan de conformidad con el artículo 17 h) 4º de la Ley 6/2015 de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico.

b.10) OTROS REQUISITOS.

b.10.1) Exclusividad de producción, elaboración y almacenamiento.

La producción de las viñas inscritas en los Registros se destinará exclusivamente a la elaboración de vino amparado.

En las bodegas inscritas en los Registros no podrá introducirse más que uva procedente de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas.

Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas sólo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos en los terrenos o locales declarados en la inscripción perdiendo en caso contrario el derecho a la denominación.

b.10.2) Separación de bodegas.

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente o para conservar su vigencia que el local, las instalaciones y conducciones de líquidos y gases sean independientes, y con separación entre sus edificios, por medio de la vía pública de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos sin derecho a la denominación de origen calificada Rioja, salvo productos embotellados y etiquetados en situación de tránsito de almacén.

b.10.3) Pruebas de conformidad.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, y siempre en forma que no permita una segunda utilización. Deberá existir correspondencia entre las contraetiquetas, etiquetas y elementos de control del Consejo Regulador.

Para los vinos espumosos de calidad, el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y/o precintas específicas que incluirán la mención “Método Tradicional”.

Para los vinos procedentes de ‘viñedo singular’, el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y/o precintas específicas que incluirán la mención “Viñedo Singular”.

Para los vinos procedentes de municipio que utilicen las menciones “VINO DE” y “VIÑEDO EN”, el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y/o precintas específicas que incluirán el término “Vino de Pueblo”.

Para los vinos procedentes de zona, el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y/o precintas específicas con numeración controlada.

En el caso de que concurran las menciones de zona, municipio o viñedo singular, se utilizará la contraetiqueta y/o precinta correspondiente a la unidad geográfica de menor tamaño.

Para los vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva, el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas específicas y autorizará la mención de dichas indicaciones en la etiqueta.

b.10.4) Circulación de productos.

La expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que circule dentro de la zona de producción, se realizará en las condiciones que establecen la normativa y regulación específica, así como la legislación aplicable.

b.10.5) Embotellado en origen y otros requisitos de embotellado.

El embotellado de vinos amparados por la denominación de origen calificada Rioja deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la denominación.

Este requisito se establece al constatar que el riesgo para la calidad del vino finalmente ofrecido al consumo es más elevado cuando el vino ha sido transportado y embotellado fuera de la zona de producción que cuando estas operaciones se realizan en dicha zona. Sirve para proteger la gran reputación del vino de Rioja mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad protegiendo la denominación de origen calificada de la que es beneficiaria la colectividad de productores afectados. La decisión fue reconocida por sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea de 16 de mayo de 2000.

Los vinos amparados únicamente pueden circular y ser expedidos en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo Regulador. Con carácter general los envases deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea a excepción de la gama de un litro.

Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar para usos especiales otros tipos de envase, que entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos.

No se permitirán embotellados por encargo en los casos de vinos procedentes de viñedos singulares.

b.10.6) Correspondencia entre entradas y salidas.

El vino expedido por cada bodega inscrita deberá estar de acuerdo en todo caso con las cantidades de uva adquirida, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

De las existencias de vino en crianza o envejecimiento en cada bodega sólo podrán expedirse aquellos vinos que hayan cumplido los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

b.10.7) Declaraciones.

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración, edad y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las declaraciones que establece la normativa y regulación específica, así como la legislación aplicable.

b.10.8) Términos tradicionales.

Para la denominación de origen protegida “Rioja” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies. 1a) del Reglamento (CE) N.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “Denominación de Origen Calificada”.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) N.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen calificada “Rioja” son: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Añejo”, “Noble” y “Viejo”.

b.10.9) Titulares facultados para elaborar vino de ‘viñedo singular’.

El vino obtenido de la elaboración de uvas procedentes del ‘viñedo singular’ se elaborará y embotellará por las personas físicas o jurídicas con instalaciones de elaboración y embotellado inscritas a su titularidad en la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’, que acrediten por cualquier título jurídico válido en derecho, disponer en exclusiva de la producción resultante del ‘viñedo singular’ por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida.

b.10.10) Etiquetado y adscripción exclusiva de las marcas utilizadas.

Las marcas utilizadas en los etiquetados que incluyan el nombre de un municipio serán exclusivas para el vino con esta procedencia geográfica, para lo cual el titular presentará una declaración responsable relativa a este uso exclusivo de la marca en dichos vinos. De no mediar esta declaración, las etiquetas utilizadas para el vino de municipio serán diferentes de las utilizadas por la bodega para el resto de sus

vinos, en orden a evitar la confusión del consumidor.

b.10.11) Instalaciones de envejecimiento o crianza del vino.

Las instalaciones en las que se realice la actividad de envejecimiento o crianza del vino con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja, deberán estar exentas de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados. A este respecto, la temperatura en la nave de barricas estará comprendida entre 10ºC y 18ºC; y el estado higrométrico deberá estar entre 60% y 90% de humedad.

Las instalaciones deberán disponer, como mínimo, de una barrica de roble de 225 litros de capacidad aproximada.

9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO.

a) AUTORIDAD COMPETENTE.

Dirección General de la Industria Alimentaria.
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
Paseo de la Infanta Isabel, 1. 28014 - MADRID
Telf.: (34) 913475361
Fax: (34) 913475700
Correo electrónico: dgia@mapama.es, sgcdae@mapama.es

En las actividades de control participará el Órgano de Control integrado en el Consejo Regulador de la D.O.P. “Rioja”.
c/ Estambrera, 52. 26006 - LOGROÑO.
Telf.: (34) 9415006 48
Fax: (34) 941 50 06 72
Correo electrónico: consejo@riojawine.com).

b) TAREAS Y METODOLOGÍA DE CONTROL.

El alcance de la verificación y los métodos de control son los que a continuación se detallan:

Tareas y ámbito	Tipo de control
BODEGAS	
-Inspección de instalaciones antes de su inscripción y comprobación de modificaciones. -Registro previo CC.AA.	Sistemático.
VIÑEDOS	
-Inspección viñedos de 2º año. -Registro previo CC.AA. -Ubicación, superficie, marco, variedad. -Aforo producción.	Sistemático - Apoyo Sistema de Información Geográfica (SIG) e instrumentos de precisión.
Poda.	Aleatorio basado en análisis de riesgos.
Riego.	Aleatorio basado en análisis de riesgos.

Expectativa rendimientos sobre admitido.	Aleatorio basado en análisis de riesgos >10%.
Entrega de cosecha de uva: Cantidad, color, procedencia, grado y sanidad.	Sistemático - Sistema informático de información y transmisión - Acceso web.
VINOS	
Proceso de calificación:	
Toma de muestras elaboración.	Aleatorio.
Análisis químico.	Aleatorio.
Análisis organoléptico.	Aleatorio.
Toma de muestras de almacén de producto terminado.	Aleatorio.
Toma de muestras punto de venta.	Aleatorio.
Aforo existencias de vino en bodega.	Rotación completa 5 años-Aleatorio basado en análisis de riesgos
Recuento de documentos de garantía.	Rotación completa 5 años-Aleatorio basado en análisis de riesgos
Control de traslado de vino entre instalaciones.	Aleatorio > 5%.
DECLARACIONES	
Existencias y movimientos de vino. - Mensual.	Sistemático.
Exportación. - Mensual.	Sistemático.
Documentos de garantía en poder de la firma. - Trimestral.	Sistemático.
Documentos de garantía en poder de la firma. - Serie y numeración. - Anual.	Sistemático.
Existencias en almacén de producto terminado. - Anual.	Sistemático.
OTROS	
Etiquetados previos a utilización.	Sistemático.

CUADRO DE VERSIONES DEL PLIEGO DE CONDICONES

ACTUACIÓN	Nº EXPEDIENTE ANTE LA COMISIÓN EUROPEA	FECHA PRESENTACIÓN ANTE CE	CONTENIDO
Registro	PDO-ES-A0117	11/11/2011	
Corrección		26/11/2014	eliminación restricción uso de marcas
Modificación menor	PDO-ES-A0117-AM03	29/02/2016	Corrección de errores
Modificación menor	PDO-ES-A0117-AM04	14/7/2017	uso variedades en blancos y rosados y tiempos de envejecimiento
Modificación menor	PDO-ES-A0117-AM05	15/02/2018	viñedo singular, vino espumoso, zona, municipio, intensidad colorante rosados
Modificación menor	PDO-ES-A0117-AM06	24/09/2018	inicio computo envejecimiento
Modificación normal que no modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM07	23/09/2019	crianza de blancos y rosados
Modificación normal que modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM08	31/01/2020 y 05/11/2020	delimitación de viñedo singular, referencia requisitos mínimos de etiquetado
Modificación normal que modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM09	18-11-2021	plantaciones mixtas, calificación e informes sobre viñedos, delimitación viñedos singulares, condiciones instalaciones envejecimiento
Modificación normal que modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM10	01-05-2023 y 07-06-2023	nuevos tipos de vinos espumosos de calidad, cambios en la vendimia de uvas destinadas a vinos espumosos de calidad, cambios en las descripciones organolépticas, delimitación viñedos singulares, destino exclusivo de la producción de las viñas inscritas en Registro de Viñas a elaboración de vino amparado
Modificación normal que no modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM11	02-11-2023	corrección de errata, cambio de método de control en la toma de muestras de la elaboración, análisis químico y organoléptico
Modificación normal que modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM12	04-07-2024	condiciones de uso de menciones de etiquetado “Vino de” y “Viñedo en” seguido del nombre de municipio, contraetiquetas y precintas específicas que incluyen el término “Vino de Pueblo”
Modificación normal que modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM13	30-10-2025	reducción graduación alcohólica adquirida mínima vinos tintos, rosados y blancos y de vinos espumosos de calidad; reducción grado alcohólico volumétrico natural mínimo de uvas blancas destinadas a vinos tranquilos y de uvas blancas y tintas destinadas a espumosos de calidad; delimitación viñedos singulares
Modificación normal que no modifica el documento único	PDO-ES-A0117-AM14	19-10-2026	Eliminación párrafo repetido, reducción exigencias para ser bodega de envejecimiento, cambios en el control por aforo.