

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2023/C 331/02)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

## NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rioja»

PDO-ES-A0117-AM10

Fecha de comunicación: 22.6.2023

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

## 1. Nuevos tipos de vinos espumosos de calidad

Descripción:

Según su contenido en azúcares, a los tipos ya amparados Brut Nature, Extra Brut y Brut, se les añaden los Extra Seco, Seco y Semi Seco. Sin embargo, los que ostenten las menciones Reserva y Gran Añada únicamente podrán ser de los tres primeros tipos.

Modifica el punto 2.a.5 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal puesto que no supone ninguno de los cambios señalados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se busca fomentar la elaboración de vinos espumosos de calidad.

## 2. Actualización de las referencias normativas

Descripción:

El Pliego de Condiciones cita la reglamentación (Anexo I D del Reglamento (CE) n° 606/2009) en base a la cual se hará, en su caso, la edulcoración para la elaboración de los vinos semisecos, semidulces y dulces. Se cambia esa referencia por el Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Modifica el punto 2.a.5 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal puesto que no supone ninguno de los cambios señalados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El Reglamento (CE) n° 606/2009 ha sido derogado y sustituido por el Reglamento Delegado (UE) 2019/934, por lo que procede el cambio de referencia.

### 3. Cambios en la descripción organoléptica

Descripción:

Se matizan las descripciones organolépticas de varios tipos de vinos, así como de los elaborados mediante el método de «Maceración Carbónica».

Modifica el punto 2.b y 3.b.4 del Pliego de Condiciones y el punto 4 del Documento Único.

Es una modificación normal puesto que no supone ninguno de los cambios señalados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se pretende subsanar eventuales reparos en las auditorías de la acreditación del cumplimiento de la norma EN-UNE ISO/IEC 17065:2012, mediante la adecuada definición de los distintos tipos de vino, de manera que además permita el adecuado contraste en el procedimiento general del comité de cata. La precitada definición también se recoge en la guía de productos.

### 4. Cambios en la vendimia de uvas para vinos espumosos de calidad

Descripción:

Se permite vendimia mecánica para los vinos espumosos de calidad que no ostentes las menciones «Reserva» y «Gran Añada». Para éstos deberá ser manual, salvo para los «Reserva» que, excepcionalmente, se permitirá la vendimia mecánica nocturna bajo ciertas condiciones que se fijarán en la correspondiente Norma de Campaña.

Modifica el punto 3.b.4 del Pliego de Condiciones y el punto 5.1 del Documento Único.

Es una modificación normal puesto que no supone ninguno de los cambios señalados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se busca fomentar la elaboración de vinos espumosos de calidad.

### 5. Nuevas unidades geográficas menores denominadas «viñedos singulares»

DESCRIPCIÓN:

Se introducen en el pliego de condiciones el nombre y delimitación de nuevas unidades geográficas menores, mediante un enlace a la publicación oficial de su reconocimiento.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Es una modificación normal porque no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

JUSTIFICACIÓN:

La normativa comunitaria (artículo 55.2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33) obliga a que el pliego de condiciones y el documento único incluyan las unidades geográficas menores y su delimitación exacta. En la medida que la materialización del reconocimiento se produce mediante una Orden Ministerial de pública difusión en el Boletín Oficial del Estado español, es precisamente esa referencia la que procede incluir.

## 6. Destino exclusivo de la uva

### DESCRIPCIÓN:

Se introduce en el pliego de condiciones que la producción de las viñas inscritas en los Registros de la DOP, se destinará exclusivamente a la elaboración de vino amparado por la DOP. Es decir, que la uva de dichas viñas sólo puede destinarse a dicho vino.

Modifica el punto 8.b.10.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE)1308/2013, OCM única.

### JUSTIFICACIÓN:

Dado que el vino protegido por la DOP solo puede elaborarse a partir de uva que cumpla el pliego de condiciones, la inscripción de los viñedos en los Registros de la Denominación es un medio de control necesario para verificar que así es y, por tanto, para que la uva pueda ser destinada a la elaboración de dichos vinos. El proceso completo de trazabilidad parte de la obtención controlada de la materia prima, la uva procedente de los viñedos inscritos, hasta el etiquetado certificado del producto. La caracterización de la aptitud vitícola de la zona de producción da lugar a 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.

Efectivamente, la obtención controlada de la materia prima requiere la verificación del cumplimiento de las prácticas de cultivo a lo largo de todo el ciclo vegetativo de la vid, que se concretan en: el control de la poda de invierno, cuya práctica se lleva a cabo por el viticultor durante el reposo invernal; el control de las expectativas de producción para verificar que el rendimiento se va a adecuar a la producción máxima permitida entregar en cada Campaña; el control de la correcta aplicación de la práctica de riego; el control de los viñedos jóvenes para los que se solicite el adelanto excepcional de su entrada en producción; y finalmente el control de la vendimia de la uva procedente de los viñedos inscritos, así como su entrada en bodega. Todos estos controles que se llevan a cabo a lo largo de toda una campaña vitícola y, en particular, el control de rendimientos, permitirán asegurar la trazabilidad del vino y el cumplimiento del Pliego.

La obtención controlada de la materia prima requiere, por tanto, la existencia de un Registro de Viñas que sea cierto, cuyos datos sean fidedignos y se ajusten a la realidad.

Además, es necesario conocer también aspectos tan importantes como el potencial productivo con el que cuenta la DOP cada campaña, los controles que han de realizarse para verificar el cumplimiento del Pliego de Condiciones, la gestión de las cuotas obligatorias para el acceso a los servicios y al ejercicio de los derechos derivados de la pertenencia a la Denominación, así como para financiar el coste derivado de sus normas de organización y funcionamiento.

Por otra parte, cada campaña la DOP Rioja debe contar con un potencial vitícola cierto, tanto para la toma de decisiones de acuerdo con las perspectivas de mercado como para evitar distorsiones derivadas de éstas. Estos aspectos fundamentan las condiciones establecidas para la fijación de limitaciones en materia de plantaciones, y para las recomendaciones en materia de replantación y conversión de derechos

Por último, en nada perjudica a la libertad de empresa la limitación, de destino exclusivo de las parcelas inscritas, a la obtención de vino de Rioja, puesto que siendo una Denominación de Origen Calificada no podría tener en la práctica otro alternativo que el de vino común no amparado, ya que la ligazón entre las características del territorio y los sistemas productivos con el hecho diferencial del producto final, impide que esa uva se emplee en otra Denominación de Origen, quedando a la voluntad del viticultor la inscripción de sus viñedos, así como, cuando éstos ya están inscritos, la decisión sobre su baja, comportamientos que ilustran su libertad de empresa.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Nombre(s)

Rioja

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

**4. Descripción del (de los) vino(s)**1. *Vinos blancos y rosados (secos y semisecos)***BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma frutales, florales o vegetales, típicos de la variedad. Acidez presente con sensación de frescor.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Aromas a fruta fresca o florales. En boca equilibrio acidez/ fruta con sensación de frescor.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

- Graduación varía según subzonas y envejecimiento.
- Volátil mayor en vinos de más de un año.
- SO<sub>2</sub> máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.
- En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

**Características analíticas generales**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	240

2. *Vinos blancos y rosados (semidulces y dulces)***BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Blancos: amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aromas frutales, florales o vegetales, típicos de la variedad. Acidez presente, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Aromas a fruta fresca o florales. Equilibrio acidez/fruta, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

- Graduación varían según subzonas y envejecimiento.
- Volátil mayor en vinos de más de un año.
- SO<sub>2</sub> máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.
- En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

---

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	240

### 3. Vinos tintos (secos y semisecos)

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los jóvenes son púrpura con tonos violáceos; los «crianza» rojo granate, cereza; los «reserva» rojo cereza picota con ribetes rubí; y los «gran reserva» rojo rubí con tonos teja. Aromas afrutados o florales varietales, los «crianza» además con aromas tostados de roble. Los «reserva» y «gran reserva» más complejos con aromas especiados. Boca: Son sabrosos con equilibrio acidez / grado / tanino. Con el envejecimiento aumenta la suavidad y persistencia.

- Los límites de graduación varían según zonas y envejecimiento.
- Volátil: secos de más de un año, máximo 1 gr/l hasta 10 % vol. y 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.
- SO<sub>2</sub>: máximo 140 mg/l si azúcar <5g/l.
- En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

---

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

#### 4. *Vinos espumosos de calidad (blancos o rosados)*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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.

— En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

— Graduación alcohólica adquirida máxima: 13%vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

#### 5. **Prácticas vitivinícolas**

##### 5.1. *Prácticas enológicas específicas*

###### Práctica de cultivo

Se considera que el viñedo entra en producción en su 4º ciclo vegetativo (o antes, previa autorización).

Se prohíben, salvo ciertos casos, plantaciones mixtas que no permitan una absoluta separación de variedades en la vendimia.

Densidad: min. 2 850-max.10 000 cepas/Ha

Poda/Sistemas de conducción: Vaso tradicional y variantes, Doble cordón, Vara y pulgar, Cordón simple o unilateral, Doble Guyot (solo para Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés).

Carga Máxima: 12 yemas/cepa; 16 para variedades blancas mencionadas y 14 para Garnacha. Posibles excepciones.

Riego: Autorizado. Entre el 15 agosto y la vendimia exclusivamente con sistemas localizados y comunicación escrita con 24 h de antelación; aspersión con autorización; prohibición de otros métodos.

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.

###### Práctica enológica específica

Proporción de variedades por tipos de vino:

TINTO: Mín. 95 % de variedades tintas, si es uva desgranada y 85 % si está entera.

BLANCO: 100 % uva blanca.

ROSADO: Min. 25 % uva tinta

ESPUMOSOS DE CALIDAD (BLANCOS Y ROSADOS): con uvas blancas y/o tintas. Los rosados al menos llevarán un 25 % de uva tinta.

La mezcla, opcional, de colores de uva, se hará tras la entrega.

Características de la uva: Sana y con grado natural min: 11 % vol. para tintas, 10,5 % vol. para blancas y 9,5 % vol para espumosos de calidad.

Rendimiento de transformación máximo:

- 70 litros/100 kg vendimia para vinos. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 62 litros/100 kg vendimia para espumosos de calidad. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 65 litros/100 kg vendimia para los que vayan a ostentar la mención «viñedo singular». No puede variar.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones:

- Uso de fracciones mosto/vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos
- Prensas continuas, máquinas estrujadoras de acción centrífuga, precalentamiento de la uva o calentamiento de mostos/vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de materia colorante
- Uso de trozos de madera de roble en la elaboración, crianza y almacenamiento
- Mezcla distintos tipos de vino para obtener vino diferente a los mezclados.

Condiciones particulares de elaboración:

- Fermentado en barrica: sólo para blancos y rosados, con al menos 1 mes de permanencia en barrica.
- Maceración carbónica: en la elaboración de tintos, se admite un máximo de 5 % de uva blanca despalillada o un 15 % si es entera.
- Vino espumoso de calidad: por el método tradicional. Al menos 15 meses entre tiraje y degüelle, ininterrumpidos, en la misma botella. Todo el proceso de elaboración, incluido el etiquetado, en la misma bodega. En la segunda fermentación el grado adquirido no puede subir más de 1,5%vol. El licor de expedición no puede subir el grado adquirido en más de 0,5%vol. Después del degüelle se permite el trasvase, sin filtración, a botellas de vidrio de menos de 0,75 l o de 3 l o más. Prohibida la acidificación y decoloración.

## 5.2. Rendimientos máximos

### 1. Variedades tintas

6 500 kilogramos de uvas por hectárea

### 2. Variedades tintas

45,5 hectolitros por hectárea

### 3. Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades blancas  
63 hectolitros por hectárea
5. Uva tinta destinada a «viñedo singular»  
5 000 kilogramos de uvas por hectárea
6. Uva tinta destinada a «viñedo singular»  
32,5 hectolitros por hectárea
7. Uva blanca destinada a «viñedo singular»  
6 922 kilogramos de uvas por hectárea
8. Uva blanca destinada a «viñedo singular»  
44,99 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

RIOJA ALTA

Comunidad Autónoma de La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña



Cordovín  
Cuzcurrita de Río Tirón  
Daroca de Rioja  
Entrena  
Estollo  
Foncea  
Fonzaleche  
Fuenmayor  
Galbárruli  
Gimileo  
Haro  
Hervías  
Herramélluri  
Hormilla  
Hormilleja  
Hornos de Moncalvillo  
Huércanos  
Lardero  
Leiva  
Logroño  
Manjarrés  
Matute  
Medrano  
Nájera  
Navarrete  
Ochánduri  
Ollauri  
Rodezno  
Sajazarra  
San Asensio  
San Millán de Yécora  
San Torcuato  
San Vicente de la Sonsierra  
Santa Coloma  
Sojuela  
Sorzano  
Sotés  
Tirgo  
Tormantos  
Torrecilla sobre Alesanco  
Torremontalbo

Treviana  
Tricio  
Uruñuela  
Ventosa  
Villalba de Rioja  
Villar de Torre  
Villarejo  
Zarratón  
Provincia de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enclave)

## RIOJA ORIENTAL

Comunidad Autónoma de La Rioja

Agoncillo  
Aguilar del Río Alhama  
Albelda  
Alberite  
Alcanadre  
Aldeanueva de Ebro  
Alfaro  
Arnedillo  
Arnedo  
Arrúbal  
Ausejo  
Autol  
Bergasa  
Bergasilla  
Calahorra  
Cervera del Río Alhama  
Clavijo  
Corera  
Cornago  
El Redal  
El Villar de Arnedo  
Galilea  
Grávalos  
Herce  
Igea  
Lagunilla de Jubera  
Leza del Río Leza  
Molinos de Ocón  
Murillo de Río Leza

Muro de Aguas  
Nalda  
Ocón (La Villa)  
Pradejón  
Préjano  
Quel  
Ribafrecha  
Rincón de Soto  
Santa Engracia de Jubera (zona Norte)  
Santa Eulalia Bajera  
Tudelilla  
Villamediana de Iregua  
Villarroya  
Comunidad Autónoma de Navarra  
Andosilla  
Aras  
Azagra  
Bargota  
Mendavia  
San Adrián  
Sartaguda  
Viana  
  
RIOJA ALAVESA  
Provincia de Álava  
Baños de Ebro  
Barriobusto  
Cripán  
Elciego  
Elvillar de Álava  
Labastida  
Labraza  
Laguardia  
Lanciego  
Lapuebla de La barca  
Leza  
Moreda de Álava  
Navaridas  
Oyón  
Salinillas de Buradón

Samaniego

Villabuena de Álava

Yécora

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», de tamaño inferior a un término municipal que puede comprender una sola parcela catastral o varias distintas, y con viñedo de 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>).

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA - MAZUELO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### 8.1. *Vino*

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 bodega. 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 zona más meridional, la zona 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 a la crianza, 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 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.

## 8.2. *Vino espumoso de calidad*

Aunque la Denominación se caracteriza por la mayoritaria elaboración de vinos tranquilos, no es menos cierto que existe constancia de la elaboración de espumosos de calidad por algunas bodegas mediante el método tradicional desde mediados del siglo XIX, lo que justifica el saber hacer y la experiencia.

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

## 9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Es obligatorio que aparezca «RIOJA» destacada y, justo debajo de «RIOJA», deben figurar los siguientes elementos: la mención «Denominación de Origen Calificada»; el sello del Consejo Regulador; la marca comercial; y el nombre o razón social de una bodega inscrita o un nombre comercial.

Prohibido alusiones a «barrica» y «madera» en la comercialización, propaganda y etiquetado de los vinos, sin haber agotado los procesos de crianza.

Se puede usar el nombre de una zona o municipio cuando la uva proceda de la misma y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice allí. Si bien en su elaboración puede usarse como máximo un 15 % de uva procedente de viñedos inscritos, en términos municipales limítrofes a la zona o municipio de ubicación del operador y siempre que se acredite, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15 % de la uva.

En los vinos espumosos de calidad figurará la expresión «Método Tradicional» ubicada inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «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.

El término «viñedo singular» figurará inmediatamente debajo del nombre del mismo registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «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 supraautonómico.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop\\_rioja.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx)

---