

Publicación de una solicitud de modificación de la Unión del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2023/C 215/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Ribera del Guadiana»

PDO-ES-A1295-AM04

Fecha de solicitud: 26.3.2021

1. Solicitante e interés legítimo

CONSEJO REGULADOR DE LA DO «RIBERA DEL GUADIANA»

Organismo representativo de los intereses económicos de los operadores amparados por la DOP

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

- Nombre del producto
- Categoría de producto vitivinícola
- Vínculo
- Restricciones de comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

3.1. Inclusión de nuevas categorías de vinos

En los últimos años el mercado de vinos con carbónico a nivel internacional ha experimentado un incremento de un 32 %, tanto en volumen como en valor, frente a crecimientos más moderados de los vinos tranquilos. Este crecimiento a nivel nacional se estima en un 10 %.

Esta tendencia ha sido constante en los mercados más importantes, por lo cual la elaboración de estos vinos supone una oportunidad para la apertura de nuevos mercados.

La elaboración de esta categoría de vinos no es desconocida en la zona de producción de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana ya que desde la década de los ochenta del siglo pasado se ha venido elaborando y ha sido solicitada tanto por los operadores de la Denominación de Origen como de las asociaciones profesionales más representativas del sector.

Por este motivo, se modifica el pliego de condiciones para incluir las siguientes categorías: vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado.

Según la reglamentación comunitaria, al introducirse nuevas categorías, es una modificación UE.

3.2. Justificación del vínculo con la zona geográfica para las nuevas categorías

Es necesario modificar este apartado para justificar la incorporación de las nuevas categorías. Las condiciones de clima y de suelo, la ubicación de la zona, la experiencia como productores y las variedades de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana son idóneas para la elaboración de vinos espumosos y vinos de aguja.

3.3. Referencia a las nuevas categorías en los requisitos de envasado y etiquetado

Se recoge referencia a las nuevas categorías en este apartado y se actualiza la información.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Ribera del Guadiana

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja
9. Vino de aguja gasificado

4. Descripción del (de los) vino(s)**4.1. Vino blanco**

Fase visual

Limpidez: vinos limpios o con algún precipitado de tartárico.

Tonalidad: con tonos amarillos a dorados.

Fase olfativa

Olfato: con presencia de olores frutales y/o de olores florales, y/o de olores fermentativos y/o con olores a maderas y tostados.

Fase gustativa

Aroma: con presencia de aromas frutales y/o de aromas florales, y/o de aromas fermentativos y/o aromas a maderas y tostados.

Gusto-equilibrio: equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.

Persistencia: con duración del recuerdo aromático del vino.

* Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 240 mg/l

* En los blancos elaborados en recipientes de madera, la acidez volátil máxima, expresada en ácido acético, será: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol, más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10 % vol., con un máximo de 1,08 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

4.2. *Vino rosado*

Fase visual

Limpidez: vinos limpios o con algún precipitado de tartárico.

Tonalidad: con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.

Fase olfativa

Olfato: con presencia de olores frutales y/o de olores florales, y/o de olores fermentativos y/o con olores a maderas y tostados.

Fase gustativa

Aroma: con presencia de aromas frutales y/o de aromas florales, y/o de aromas fermentativos y/o aromas a maderas y tostados.

Gusto-equilibrio: equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.

Persistencia: con duración del recuerdo aromático del vino.

* Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 240 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

4.3. *Vino tinto*

Fase visual

Limpidez: vino limpio o con algún precipitado de tartárico o materia colorante.

Tonalidad: con tonalidades violáceas a rojo teja.

Capa: con capa baja, media o alta.

Fase olfativa

Olfato: con presencia de olores frutales y/o de olores florales, y/o de olores fermentativos y/o con olores a maderas y tostados.

Fase gustativa

Aroma: con presencia de aromas frutales y/o de aromas florales, y/o de aromas fermentativos y/o aromas a maderas y tostados.

Gusto-equilibrio: equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.

Persistencia: con duración del recuerdo aromático del vino.

* Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 190 mg/l

* En los tintos elaborados en recipientes de madera, la acidez volátil máxima, expresada en ácido acético, será: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol, más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10 % vol., con un máximo de 1,2 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4.4. *Vino espumoso, vino espumoso de calidad y vino espumoso aromático de calidad*

Fase visual

Limpidez: vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión

Matiz/tonalidad/capa:

Vino blanco:

Tonalidad: con tonos amarillos a dorados.

Vino rosado: con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.

Vinos tintos: con tonalidades violáceas a rojo teja.

Capa: con capa baja, media o alta.

Carbónico: formará espuma y presentará desprendimiento de gas carbónico continuo en forma de rosario, de burbuja de tamaño pequeño a mediano, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie. La formación de burbuja tendrá que tener persistencia.

FASE OLFATIVA

con presencia de olores frutales y/o de olores florales, y/o de olores fermentativos.

FASE GUSTATIVA

Aroma: con presencia de olores frutales y/o de olores florales, y/o de olores fermentativos.

Gusto-equilibrio: equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor y/o carbónico. Persistencia: con duración del recuerdo aromático del vino.

* Dióxido de carbono mínimo (sobrepresión en bares): 3,0 para vino espumoso, 3,5 para vino espumoso de calidad, y 3,0 para vino espumoso aromático de calidad.

* Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) en vino espumoso aromático de calidad: 6,0 % vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	10
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4.5. *Vino de aguja y vino de aguja gasificado*

Fase visual

Limpidez: vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión

Matiz/tonalidad/capa:

Vino blanco: con tonos amarillos a dorados.

Vino rosado: con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.

Vinos tintos: con tonalidades violáceas a rojo teja.

Capa: con capa baja, media o alta.

Carbónico: con presencia de carbónico.

FASE OLFATIVA

con presencia de olores frutales y/o de olores florales, y/o de olores fermentativos.

FASE GUSTATIVA

Aroma: con presencia de olores frutales y/o de olores florales, y/o de olores fermentativos.

Gusto-equilibrio: equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor y/o carbónico.

Persistencia: con duración del recuerdo aromático del vino.

* Dióxido de carbono (sobrepresión en bares): 1-2,5.

* Dióxido de azufre total máximo (mg/l): 180-235 (i) 150-190 (ii) El valor máximo para cada categoría, se aplica a vinos con más de 5 g/l de azúcares residuales y el mínimo para los vinos con una riqueza en azúcares residuales igual o inferior a 5 g/l. En el caso de los vinos de aguja, los valores con la nota (i) son aplicables a vinos blancos y rosados y los valores con la nota (ii) son aplicables a los vinos tintos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	9
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

5. **Prácticas vitivinícolas**a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

En la producción, 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 kg de vendimia.

Para las elaboraciones de los vinos blancos o tintos fermentados totalmente en barrica, la fermentación se realizará en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

Para la elaboración de tintos robles, se someterá el vino a un proceso de envejecimiento de 90 días, de los que al menos 60 días serán en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

Para las elaboraciones de vinos de guarda, se someterá el vino a un proceso de envejecimiento de 365 días, de los que al menos 60 días serán en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

El tiempo de envejecimiento se computará a partir del 1 de octubre correspondiente a cada vendimia.

b. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

84 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

70 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (margen izquierda del río Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (margen derecha del río Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe, Valdecaballeros.

7. **Variedades de uva de vinificación**

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

PARDINA - JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

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

8.1. Vinos tranquilos (categoría 1)

La presencia de un clima mediterráneo que predomina en el área geográfica, con temperaturas medias suaves a lo largo del año y con un régimen de humedad seco, hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con una acidez equilibrada, sin tener excesivo grado alcohólico, y una correcta maduración fenólica.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo de la vid reduce considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas, hecho relevante y que influye directamente en la calidad final de los vinos.

De entre las diferentes tipologías de suelos destacan, por su mayor presencia, los suelos arcillosos rojizos, comúnmente llamados «barros», compuestos de sedimentos micénicos con una buena cantidad de calizas que, en algunas zonas, dan un color blanquecino al suelo, denominados «caleños».

La consecuencia de estas condiciones es la obtención de vinos tintos ricos en tanino y materias colorantes, de buena riqueza alcohólica y adecuada acidez, con un carácter aromático afrutado.

En el caso de los vinos blancos y rosados, resalta su carácter aromático afrutado muy particular, suaves y equilibrados con una acidez media alta.

8.2. Vinos espumosos y de aguja (categorías 4, 5, 6, 8 y 9)

Las condiciones edafoclimáticas de la zona han determinado también unos factores humanos en el manejo concreto del viñedo, tradicionalmente cultivados en vaso y secano, con densidades de plantación bajas y bajo número de tratamientos fitosanitarios.

Los vinos espumosos y de aguja se elaboran a partir de vinos base, fundamentalmente de las variedades de uva Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta y Tempranillo, con las características descritas en el punto anterior que, sometidos normalmente a un proceso de elaboración por el «método tradicional», dan lugar a la obtención de vinos muy suaves y equilibrados, con gran potencia aromática.

9. Requisitos complementarios específicos (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Guadiana» para el consumo, en las etiquetas se expresará la mención protegida en los términos establecidos en la normativa comunitaria de aplicación.

- ENVASADO DE LOS VINOS: Los vinos de crianza, reserva y gran reserva solo podrán comercializarse en envases de vidrio.
- SISTEMAS DE CIERRE: para los vinos sometidos a procesos de envejecimiento, el sistema de cierre utilizado será el tapón de corcho. Para los no sometidos a un proceso de envejecimiento, se podrán autorizar sistemas de cierre diferentes al tapón de corcho que el Consejo Regulador entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos.
- ENVASADO DE LOS VINOS: para los vinos espumosos de calidad, podrán utilizar las indicaciones «Premium» y «Reserva».

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>