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

**D.O.P. «RIBERA DEL DUERO»**

**Fecha de solicitud: 07/10/2022**

***I.- DOCUMENTO ÚNICO.***

1. ***Nombre y tipo:***
   1. **Denominación(es) que debe(n) registrarse**

“Ribera del Duero (es)”

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

DOP - Denominación de Origen Protegida

1. ***Categorías de productos vitivinícolas:***

Categoría 1 “Vino”.

1. ***Descripción de los vinos.***
2. **Características organolépticas:**

**1. VINOS TINTOS**

**1.1 VINOS TINTOS JÓVENES**

1.1.1 Fase Visual

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

1.1.2 Fase Olfativa

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

1.1.3 Fase Gustativa

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

**1.2 VINOS TINTOS JÓVENES CON EDAD SUPERIOR A LOS DOS AÑOS**

1.2.1 Fase Visual

Limpios, con tonalidades que oscilan entre el rojo violáceo y el rojo granate.

1.2.2 Fase Olfativa

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

1.2.3 Fase Gustativa

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

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

1.3.1 Fase Visual

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

1.3.2 Fase Olfativa

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

1.3.3 Fase Gustativa

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

* 1. **VINOS TINTOS CRIANZA** 
     1. Fase Visual

*Limpios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo granate y el rojo violáceo ~~púrpura~~. Ausencia de anhídrido carbónico.*

* + 1. Fase Olfativa

*Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras ~~frescas y/o compotadas~~, junto a aromas procedentes de la crianza en madera de roble, estos al menos en nivel medio.*

* + 1. Fase Gustativa

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

**1.5 VINOS TINTOS CRIANZA CON EDAD SUPERIOR A LOS TRES AÑOS**

1.5.1 Fase Visual

Limpios, con tonalidades que oscilan entre el rojo rubí y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

1.5.2 Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras, junto a aromas procedentes de la crianza en madera de roble, estos al menos en nivel medio.

1.5.3 Fase Gustativa

Equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia, al menos, bajos.

* 1. **VINOS TINTOS RESERVA Y GRAN RESERVA** 
     1. Fase Visual

Limpios o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

* + 1. Fase Olfativa

Aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas ~~compotadas y ausencia de frutas frescas.~~

* + 1. Fase Gustativa

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

**1.7 VINOS TINTOS RESERVA CON EDAD SUPERIOR A LOS 5 AÑOS Y GRAN RESERVA CON EDAD SUPERIOR A LOS 7 AÑOS**

1.7.1 Fase Visual

Limpios o levemente turbios, Con tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

1.7.2 Fase Olfativa

Aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas.

1.7.3 Fase Gustativa

Equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia al menos bajos.

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

Limpios o levemente turbios, *~~con intensidad de color al menos media~~* y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo violáceo

* + 1. Fase Olfativa

Presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

* + 1. Fase Gustativa

Equilibrados, con cuerpo y persistencia al menos bajos.

1. **VINOS ROSADOS/CLARETES**
   1. **VINOS ROSADOS/CLARETES SIN ENVEJECIMIENTO NI FERMENTACIÓN EN BARRICA** 
      1. Fase Visual

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

* + 1. Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas frescas rojas y/o de “otras frutas”. En el caso de vinos rosados de edad superior a los dos años, la fruta podrá ser fresca o compotada.

* + 1. Fase Gustativa

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

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

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

* + 1. Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas ~~frescas o compotadas~~ rojas y/o de “otras frutas”, junto a presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de los “Reservas” y “Grandes Reservas” es prescindible la presencia de fruta.

* + 1. Fase Gustativa

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

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

~~Límpidos~~ Limpios con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.

* + 1. Fase Olfativa

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

* + 1. Fase Gustativa

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

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

Límpidos, con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. En vinos que ostenten las menciones tradicionales “Crianza”, “Reserva” o “Gran Reserva” se admitirá la tonalidad amarillo oro viejo, al igual que en los vinos blancos de esta categoría que tengan una edad superior a los tres años.

* + 1. Fase Olfativa

Presencia de aromas de “otras frutas” ~~frescas o compotadas~~ con presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de los “Reservas” y “Grandes Reservas” es prescindible la presencia de fruta.

* + 1. Fase Gustativa

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

1. ***Características analíticas:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Parámetro analítico*** | | **VINOS TINTOS** |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)* | |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)* | | 11,5 |
| *Azúcares reductores totales máximos (g/l)* | | 4,0 |
| *Acidez total mínima* | *(meq/l)* |  |
| *(g/l Ac Tartárico)* | 4,0 |
| *Acidez volátil máxima (1)* | *(meq/l)* | 0,833 |
| *(g/l Ac Acético)* | 0,05 |
| *Anhídrido sulfuroso total máximo*  *(mg/l)* | | 150 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Parámetro analítico*** | | **VINOS ROSADOS/CLARETES** |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)* | |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)* | | 11,0 |
| *Azúcares reductores totales máximos (g/l)* | | 4,0 |
| *Acidez total mínima* | *(meq/l)* |  |
| *(g/l Ac Tartárico)* | 4,3 |
| *Acidez volátil máxima (1)* | *(meq/l)* | 0,833 |
| *(g/l Ac Acético)* | 0,05 |
| *Anhídrido sulfuroso total máximo*  *(mg/l)* | | 150 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Parámetro analítico*** | | **VINOS BLANCOS** |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)* | |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)* | | 11,0 |
| *Azúcares reductores totales máximos (g/l)* | | 4,0 |
| *Acidez total mínima* | *(meq/l)* |  |
| *(g/l Ac Tartárico)* | 4,5 |
| *Acidez volátil máxima (1)* | *(meq/l)* |  |
| *(g/l Ac Acético)* | 0,65\*  0,8\*\* |
| *Anhídrido sulfuroso total máximo*  *(mg/l)* | | 150 |

\* para vinos no fermentados ni envejecidos en barrica

\*\* para vinos fermentados o envejecidos en barrica(1)

(1) A efectos de cálculo de la acidez volátil, se entenderá por envejecimiento en barrica el realizado en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros.

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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Práctica enológica específica*** |
| ***Descripción de la práctica: Prácticas de cultivo*** | |
| Se consideran como parcelas de viñedo en producción de uva en la DOP "Ribera del Duero", aquellas que, como mínimo, se encuentren en su tercer ciclo vegetativo desde su plantación.  El límite mínimo de la densidad de nueva plantación será de 2.000 cepas por hectárea. | |

***…***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Práctica enológica específica*** |
| ***Descripción de la práctica: Condiciones de elaboración*** | |
| 19,1 grados Brix (11 grados Beaumé), para las variedades tintas y de 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé), en el caso de las variedades blancas.  No será superior a 72 litros de vino o mosto por cada 100 Kilogramos de vendimia. | |

***…***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipo de práctica enológica:*** | ***Práctica enológica específica*** |
| ***Descripción de la práctica: Condiciones de envejecimiento*** | |
| «CRIANZA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos, doce habrán permanecido en barricas de madera de roble. Vinos rosados/claretes y blancos con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble.  «RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses de los que al menos doce habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho periodo. Vinos rosados/claretes y blancos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.  «GRAN RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses de los que, al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período. Vinos rosados/claretes y blancos deberán con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y en botella el resto de dicho período.  Mención «ROBLE/BARRICA» Los vinos tintos, rosados/claretes y blancos, siempre y cuando se sometan a un período de envejecimiento en barrica cuya duración no sea inferior a tres meses.  Para las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», barricas de madera de roble de 330 litros máximo.  Para las menciones «ROBLE/BARRICA», máximo 600 litros. | |

***…***

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

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

*VARIEDADES TINTAS*

*7000 kilogramos de uvas por hectárea*

*VARIEDADES TINTAS*

*50,4 hectolitros por hectárea*

*VARIEDADES BLANCAS*

*9500 kilogramos de uvas por hectárea*

*VARIEDADES BLANCAS*

*68,4 hectolitros por hectárea*

1. ***Definición de la zona delimitada:***

*PROVINCIA DE BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO y VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA y ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA y ZAZUAR.*

*PROVINCIA DE SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA y VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).*

*PROVINCIA DE SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE y ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO y ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN y SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN y VILLÁLVARO).*

*PROVINCIA DE VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA y PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) y VALDEARCOS DE LA VEGA.*

1. ***Variedades de vid de las que se han obtenido el vino.***

*Principales variedades de uva de vinificación:*

* *TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS*
* *TEMPRANILLO - TINTO FINO*
* *ALBILLO MAYOR*

1. ***Vínculo con la zona geográfica:***
   1. **Zona geográfica (factores naturales y humanos).**

**a.1) Factores naturales:**

*1.- El terruño y la climatología del área geográfica delimitada en el punto 5 consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para las variedades principales, evidencian que las uvas producidas en la zona, poseen determinados matices diferenciales que las han hecho acreedoras de tales sinonimias.*

*Esta diferenciación tiene su reflejo en una equilibrada acidez natural de los vinos, acompañada, en el caso de los tintos, por gran profusión fenólica en la que destacan los tonos azulados procedentes de antocianos y vitisinas, junto con un tanino de alta calidad polimérica.*

*2.- El clima, debido especialmente a la elevada altitud media de la zona, ejerce una marcada influencia sobre las uvas, mientras que, finalmente, es la lenta maduración antes descrita junto con los importantes saltos térmicos entre el día y la noche, lo que consigue una excelente formación de compuestos de interés durante el día, minimizándose la combustión metabólica de los mismos durante la noche. Una maduración larga que además produce la dulcificación del tanino de forma natural.*

*3.- Consecuentemente, la zona de producción amparada por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es apta para la obtención de vinos de calidad siempre que se limite la carga en los viñedos y no se empleen variedades tardías. Zona de buena iluminación –superando las 2.400 horas anuales de sol- y calor en estío, envero y maduración, necesarios para una buena carga polifenólica.*

*En definitiva, zona límite, apta para vinos de calidad, pero en la que es necesario ajustar, tanto el lugar de plantación, como las variedades, vigor, labores culturales, etc...*

**a.2) Factores Humanos:**

*Las condiciones naturales de la zona de elaboración, relacionadas con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, singularmente adaptado en la Ribera del Duero a lo largo de los años.*

*A las especiales condiciones del área previamente descritas, se unen las características propias que desarrolla la variedad Tinto Fino en la zona, que dota a los vinos de personalidad única. Esta adaptación de la variedad, que la convierte en autóctona, confiere a la materia prima especiales condiciones para la consecución de vinos finos, en especial de guarda como se viene demostrando desde hace siglos, tanto por la preferencia de los consumidores, como por la comercialización actual de vinos amparados.*

*Por su parte, la variedad Albillo Mayor puede considerarse igualmente como la principal variedad blanca autóctona de la zona, al ser históricamente la más extendida por el territorio, e igualmente la tradición marca que los vinos blancos en la zona siempre se han elaborado basados en esta variedad.*

* 1. **Calidad y Características del producto debidas fundamentalmente o exclusivamente a la zona geográfica.**

1.- Los vinos de Ribera del Duero van desde los blancos, los rosados/claretes y tintos jóvenes hasta los vinos envejecidos, que se encuentran entre los más longevos de España.

2.- Los vinos blancos, rosados/claretes y tintos jóvenes destacan por sus vivos colores acompañados de una fuerte componente frutal en nariz acompañada por un paso de boca alto.

En cuanto a los vinos de guarda, pueden presumir igualmente de estar vestidos con tonos azulados por mucho tiempo en el caso de los tintos. En cuanto a su fase olfativa, son vinos muy complejos que entremezclan los aromas fundamentales de la variedad principal, Tinto Fino, con los tonos aportados por el roble durante su envejecimiento en barrica; complejidad que se traslada igualmente a la fase gustativa y que en esta fase viene acompañada de la combinación de alta potencia con elegancia, siendo siempre vinos bien equilibrados.

3.- Así, el resultado final, apoyado siempre por la búsqueda de la excelencia con las labores culturales que los viticultores aplican sobre las viñas, da como resultado vinos de elevado color, equilibrada acidez, gran aptitud para su envejecimiento y que han demostrado ser del agrado del consumidor en todo el mundo durante décadas.

4.- Por su parte, los vinos blancos resultan únicos y originales gracias a los matices que imprime la variedad autóctona Albillo Mayor. El resultado son vinos muy aromáticos con marcados tonos frutales y/o vegetales, manteniendo en boca un buen paso y una equilibrada acidez que les otorga frescor.

* 1. **Descripción del nexo causal.**

1.- El terruño y la climatología anteriormente descritos consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para las variedades principales, evidencian que las uvas producidas en la zona, poseen determinados matices diferenciales que las han hecho acreedoras de tales sinonimias.

Esta diferenciación tiene su reflejo en una equilibrada acidez natural de los vinos, acompañada, en el caso de los tintos, por gran profusión fenólica en la que destacan los tonos azulados procedentes de antocianos y vitisinas, junto con un tanino de alta calidad polimérica.

2.- El clima, debido especialmente a la elevada altitud media de la zona, ejerce una marcada influencia sobre las uvas, mientras que, finalmente, es la lenta maduración antes descrita junto con los importantes saltos térmicos entre el día y la noche, lo que consigue una excelente formación de compuestos de interés durante el día, minimizándose la combustión metabólica de los mismos durante la noche. Una maduración larga que además produce la dulcificación del tanino de forma natural.

3.- Consecuentemente, la zona de producción amparada por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es apta para la obtención de vinos de calidad siempre que se limite la carga en los viñedos y no se empleen variedades tardías. Zona de buena iluminación –superando las 2.400 horas anuales de sol- y calor en estío, envero y maduración, necesarios para una buena carga polifenólica.

En definitiva, zona límite, apta para vinos de calidad, pero en la que es necesario ajustar, tanto el lugar de plantación, como las variedades, vigor, labores culturales, etc...

4.- Las condiciones naturales de la zona de elaboración, relacionadas con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, singularmente adaptado en la Ribera del Duero a lo largo de los años.

* 1. **Interacción informal.**

1.- La Historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura.

* + La tradición vitivinícola en el territorio que en la actualidad delimita la DOP «RIBERA DEL DUERO» se remonta a un lejano pasado del que queda constancia en el Yacimiento Vacceo-Romano de Pintia, situado en la Ribera del Duero vallisoletana, entre los términos de Padilla de Duero y Pesquera de Duero.
  + Del desarrollo de los trabajos arqueológicos se han podido conocer diferentes aspectos de la organización social, los rituales funerarios, las producciones artesanales, las formas de vida, etc. Dentro de los aspectos rituales cabe destacar, por ejemplo, el consumo que hacían de algunos alimentos de lujo, tales como el vino, ya desde el siglo IV a.C. tal y como viene a señalar el registro arqueológico de Pintia.
  + El análisis de los restos microscópicos encontrados en algunas de las vasijas desenterradas en Pintia ha dejado constancia de que, ya en el siglo IV a.C, estos recipientes se empleaban para el servicio y consumo del vino. Por lo tanto se trata de una de las referencias más antiguas del consumo del vino en el mundo.
  + Otra de las primeras referencias vitivinícolas importantes de la zona es un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerado la pieza con alegorías báquicas más grande de la Península, que fue descubierto en Baños de Valdearados durante la vendimia de 1972. El personaje central de este mosaico es el dios Baco, que toma con su mano derecha a Ariadna y con su brazo izquierdo abraza a Ampelos.
  + Entre los siglos X y XI, en pleno Medievo, es cuando esta temprana vinculación se consolida, coincidiendo con la fundación de los núcleos de población más importantes de la zona, como San Esteban de Gormaz (Soria), Roa y Aranda de Duero (Burgos) o Peñafiel (Valladolid).
  + Las órdenes monásticas se extendieron por todo el territorio a partir del siglo X, propagando la cultura del vino. Ya en el siglo XII, los monjes elaboraban sus propios vinos en monasterios como el de Valbuena de Duero, Caleruega o La Vid.
  + En el siglo XIII, aparecen las primeras bodegas excavadas en el interior de algunas villas. El vino y los viñedos se convierten en parte fundamental del desarrollo cultural y económico de la Ribera; tanto es así que se incrementa la producción, se intensifica el comercio local y comienza la exportación al resto de Castilla.
  + En 1295, se comenzó a regular la vendimia y desde el siglo XV se comenzó también a controlar la producción y la calidad del vino.

2.- El primer Reglamento de la DOP «RIBERA DEL DUERO» y de su Consejo Regulador fue aprobado mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 21 de julio de 1982, modificada por la de 6 de marzo de 1984. El vigente Reglamento fue aprobado mediante Orden del MAPA, de 1 de diciembre de 1992.

1. ***Otros requisitos aplicables***

*La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con DOP «RIBERA DEL DUERO» se realizará en instalaciones de bodegas ubicadas en las unidades poblacionales que figuran en la zona de producción amparada, establecida en el apartado 4 del presente Pliego de Condiciones.*

1. **Requisitos en materia de envasado, embotellado y etiquetado.**

*1.- El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción.*

*En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras ubicadas dentro de la zona de producción.*

*2.- Para garantizar el adecuado uso de la DOP, todos los vinos amparados se expedirán embotellados. Los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la normativa vigente de aplicación.*

*3.- El Consejo Regulador podrá autorizar otros envases, así como cierres especiales, siempre que ello no deteriore la imagen de calidad de los vinos amparados.*

*4.- En las etiquetas de vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la DOP, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable, así como en los acuerdos o normas de desarrollo. El término tradicional al que se refiere el artículo 112.a) del Reglamento (UE) 1308/2013 es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN».*

*5.- Además de las menciones obligatorias, los vinos de la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» Y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112.b) del Reglamento (UE) 1308/2013, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento establecidos en el apartado 3.b.2) del presente Pliego de Condiciones de Producto , así como los demás requisitos establecidos en la normativa vigente que le sea de aplicación.*

*6.- Asimismo, los vinos de la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán hacer uso de la mención «ROBLE»/«BARRICA» en el etiquetado, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 58.3 del Reglamento (UE) 2019/33, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento establecidos en el apartado 3.b.2) del presente Pliego de Condiciones de Producto, así como los demás requisitos establecidos en la normativa vigente que le sea de aplicación.*

*7.- En aplicación de lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento (UE) 2019/33, los vinos rosados/claretes amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» pueden hacer uso indistintamente de ambas menciones relativas al color: «rosado» o «clarete», según la normativa nacional vigente que le sea de aplicación.*

*8.- En el etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Ribera del Duero» podrá utilizarse como indicación facultativa el nombre geográfico de cualquiera de las unidades geográficas menores (unidades poblacionales) que se incluyen en la zona amparada por la Denominación de Origen, establecida en el punto 4 del presente Pliego de Condiciones de Producto, de conformidad con el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33, siempre y cuando el 85% de la uvas utilizadas en la elaboración del vino procedan de parcelas ubicadas en la unidad geográfica menor indicada.*

1. **Requisitos en materia de envasado, embotellado y etiquetado.**

*Los operadores que deseen participar en la producción de uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» y/o en su proceso de elaboración, envejecimiento y/o embotellado, deberán declarar al Consejo Regulador su intención de participar en este proceso y el compromiso de cumplir con lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones. Esta declaración conllevará la inscripción de los operadores en los correspondientes Registros de la DOP y surtirá los mismos efectos que la comunicación dispuesta en el artículo 15, punto 5 del Reglamento (UE) 2019/34.*

***REFERENCIA AL PLIEGO DE CONDICIONES***

|  |
| --- |
| [www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RIBERA+Rev+6\_Pppt+mod.docx/566e4fbd-a6e9-c063-3427-ef7073800533](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RIBERA+Rev+6_Pppt+mod.docx/566e4fbd-a6e9-c063-3427-ef7073800533)? |

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

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

1. ***Información General.***

Término(s) equivalente(s): Lengua:

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

Denominación tradicionalmente utilizada: Lengua:

|  |  |
| --- | --- |
| Denominación de Origen | ES |

Lengua de la solicitud: **ES**

Protección nacional provisional solicitada (SI/NO): no

Reglas aplicables a la modificación (artículo 14 Reglamento 2019/33): NORMAL/UE

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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de las características organolépticas.**   (Apdo. 2b del Pliego de condiciones y 3a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** | |
| Incremento del número de tipologías, desde el punto de vista estrictamente organoléptico, de los vinos amparados que se elaboran y comercializan.  Se trata de una Tipificación más específica para recoger las características organolépticas en el Pliego de Condiciones que presentan los vinos elaborados y comercializados, con el fin de facilitar el análisis sensorial con criterios de la Norma ISO 17025. | |
| ***Tipo de modificación: NORMAL*** *(con modificación del Documento único)* | |
| Se trata de una modificación normal, que NO implica un cambio de las características del producto definidas en el vínculo. Tan solo se trata de una mejora de la descripción de dichas características. No se encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones (UE) que se contemplan en el Art. 14 del Reglamento (UE) 2019/33, de la Comisión. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Prácticas enológicas (Condiciones de envejecimiento de los vinos)**   (Apdo. 3c del Pliego de Condiciones) |
| ***Descripción y motivos:*** | |
| Incorporación de la mención tradicional «CRIANZA» al inicio del cómputo del período mínimo de envejecimiento requerido para optar a su uso.  Subsanación de la omisión cometida en la edición inmediata anterior del Pliego de condiciones. | |
| ***Tipo de modificación: NORMAL*** *(no modifica el Documento único)* | |
| Se trata de una modificación normal, puesto que solo se trata de la subsanación de un error, por omisión involuntaria en las versiones anteriores. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. Prácticas enológicas (Restricciones a la vinificación)   (Apdo. 3.b.a del Pliego de condiciones y 4a del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** | |
| Se elimina la obligación de elaborar los vinos tintos con una 95% mínimo de variedades tintas. Como consecuencia, la participación de la variedad blanca Albillo Mayor ya no queda limitada al 5%, sino que se puede utilizar en la elaboración de los vinos tintos hasta un máximo del 25% de tal variedad, pues se mantiene el 75% mínimo de la variedad principal Tempranillo, Tinto Fino o Tinta del País, con lo que las características del producto definidas en el Pliego se mantienen. | |
| ***Tipo de modificación: NORMAL*** *(con modificación del Documento único)* | |
| Se considera una mejora desde el punto de vista enológico, para potenciar determinadas características organolépticas de vinos tintos en cuanto a su fase aromática y gustativa. Las características fundamentales del producto definidas en el Pliego y que son el resultado de la interacción de los factores naturales y humanos no se alteran. Por tanto, esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos de modificación (UE) contemplados en el Art. 14 del Reglamento (UE) 2019/33, de la Comisión. | |

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

1. ***Datos de contacto.***

* ***Solicitante.***

*Nombre y cargo administrativo del solicitante:*

|  |
| --- |
| Consejo Regulador de la D.O.P. «RIBERA DEL DUERO» |

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

|  |
| --- |
| Corporación de derecho público (7.763 viticultores y 335 bodegas) |

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

|  |
| --- |
|  |

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| C/ HOSPITAL, 6 | | | |  |
| Código postal: 09300 | | Localidad: ROA | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: +34 94754122 | Fax: | | E-mail: [info@riberadelduero.es](mailto:info@riberadelduero.es) | |

* **Intermediarios.**

*Nombre del intermediario:*

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

*Dirección:*

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

* **Autoridad de control competente.**

*Nombre de la autoridad de control competente:*

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

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: Ctra. de Burgos | | | | Nº: Km 119 |
| Código postal: 47071 | | Localidad: Valladolid | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: +34 983410360/64 | Fax: +034 983317303 | | E-mail: [controloficial@itacyl.es](mailto:controloficial@itacyl.es) | |

* **Organismos de control.**

*Nombre del organismo de control:*

|  |
| --- |
| CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO |

*Tipo de organismo de control: Control Body*

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: C/ Hospital | | | | Nº: 6 |
| Código postal: 09300 | | Localidad: Roa de Duero (Burgos) | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: +34 947 541 221 | Fax: | | E-mail: secretaria@riberadelduero.es | |

1. ***Términos Tradicionales.***

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

**c.1) Letra a)**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**c.2) Letra b)**

*«CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA»*

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

VARIEDADES TINTAS: CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA TINTA, MALBEC y MERLOT.

VARIEDADES BLANCAS: ALBILLO MAYOR.

Se podrán utilizar en la elaboración de los vinos protegidos uvas procedentes de parcelas de viñedo plantadas con anterioridad al 21 de julio de 1982, en las que predominen las variedades autorizadas y aparezcan intercaladas cepas de las variedades siguientes: Alarije (Pirulés), Pirulé (Jaén), Valenciana (Bobal), Garnacha Tintorera, Chasselas Doré, y Monastrell.

1. ***Material.***

*(Estudio justificativo, mapas, planos…)*