

Fecha de recepción por la Comisión Europea: 11/11/2011  
Número de expediente en el registro comunitario E-Bacchus: PDO-ES-A0117  
Fecha de modificación (eliminación restricción uso de marcas): 26/11/2014  
Número de expediente de la modificación en el registro comunitario E-Bacchus: PDO-ES-A0117-AM02  
Fecha de modificación (corrección de errores): 29/02/2016  
Número de expediente de la modificación en el registro comunitario E-Bacchus: PDO-ES-A0117-AM03

## **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**

#### **a) CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS**

##### **a.1) Graduación**

Los vinos amparados son: tintos, rosados y blancos, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11,5 % Vol. para los tintos y de 10,5 % Vol. para los blancos y rosados.

Los vinos protegidos, para poder llevar el nombre de las unidades geográficas menores que la región delimitada o subzonas “Rioja Alta”, “Rioja Baja” y “Rioja Alavesa”, o el de una entidad geográfica menor incluida en una de esta subzonas, además de haber sido obtenidos totalmente a partir de uva recolectada en el ámbito territorial de la correspondiente subzona o entidad geográfica menor, deben reunir las siguientes condiciones en cuanto a características analíticas:

Subzonas y tipos de vinos	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)
Rioja Alta y Rioja Alavesa:	
Tintos	11,5
Blancos	11,0
Rosados	10,5
Rioja Baja:	
Tintos	12,0
Blancos	11,5
Rosados	11,0

Los vinos con derecho a las indicaciones Reserva y Gran Reserva 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.

#### 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 esté realizada, siendo el índice de polifenoles totales mínimo de 30.

Los vinos rosados amparados deberán situarse en una intensidad de color de entre 0'20 y 1'80 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.

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 D del Reglamento (CE) nº 606/2009.

#### 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.

#### 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 a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad.

Boca: Acidez moderada con sensación de frescor.

##### VINO BLANCO CON CRIANZA

Vista: Amarillo pajizo con ribetes verde dorado, limpio y brillante.

Olfato: Floral y frutal ensamblado con aromas de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados).

Boca: Vinos ligeramente ácidos bien integrados con los tostados de la madera.

##### VINO ROSADO JOVEN

Vista: Fresa con ribetes frambuesa, brillante, limpio.

Olfato: Frutas rojas y notas florales.

Boca: Equilibrio acidez/ fruta con sensación de frescor.

##### VINO ROSADO CON CRIANZA

Vista: Rosa con ribetes salmón.

Olfato: Frutas rojas ensamblado con aromas de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados).

Boca: Vinos ligeramente ácidos, bien integrados con los tostados de la madera.

##### VINO TINTO JOVEN

Vista: Púrpura con tonos violáceos.

Olfato: Afrutado intenso varietal con sensaciones florales.

Boca: Sabroso con equilibrio acidez / grado / tanino.

##### VINO TINTO CRIANZA

Vista: Rojo granate, cereza.

Olfato: Armonía entre aromas frutales 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 y elegantes, con elevada persistencia.

## **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.

#### **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 variedades será de 12 yemas por cepa.<sup>7</sup>

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 y Turruntés. Asimismo se emplearán uvas de las variedades Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo, si bien ninguna de ellas podrá ser predominante en el producto final.

#### ROSADO

Se empleará un mínimo del 25 % de uvas de variedades Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana Tinta. En el caso de que se empleasen las variedades Chardonnay, Sauvignon blanc o Verdejo, habrá de tenerse en cuenta la limitación establecida en el párrafo anterior. La mezcla opcional para el supuesto de los vinos rosados deberá realizarse con posterioridad a la entrega o pesada en báscula.

### 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 10,5 % Vol. 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.

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 CO<sub>2</sub>, en los que se produce una fermentación intracelular (sin O<sub>2</sub>) 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 intensa presencia de aromas varietales con marcado carácter frutal y color rojo con ribetes amoratados y violáceos intensos.

- 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.

### c) CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS

Requisitos para el uso de las menciones tradicionales “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”.

#### ● Para la mención “Crianza”:

La crianza se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza durante, al menos, dos años naturales a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate. 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 inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos en barrica no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.

#### ● Para la mención “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.

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 la mención “Gran Reserva”:

Vinos tintos: Envejecimiento de veinticuatro meses, como mínimo, en barrica de roble, seguida y complementada de un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.

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

#### 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 subzonas denominadas “Rioja Alta”, “Rioja Baja” 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.

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	Cellorigo	Hervías	Rodezno	Uruñuela
Badarán	Cenicero	Herrramélluri	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 Rioja	de	Leiva	Sojuela	
Briñas	Entrena		Logroño	Sorzano	
Briones	Estollo		Manjarrés	Sotés	
Provincia de Burgos (Miranda de Ebro)					
El Ternero (enclave)					

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



Aras			Sartaguda	
Azagra				

RIOJA ALAVESA				
Provincia de Álava				
Baños de Ebro	Elvillar de Álava	Lanciego	Navaridas	Villabuena de Álava
Barriobusto	Labastida	Lapuebla de La barca	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

## 5. RENDIMIENTO MÁXIMO.

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

## 6. VARIEDADES DE UVA

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

TINTAS	BLANCAS
Tempranillo	Viura                      Sauvignon blanc

Garnacha tinta	Malvasía	Verdejo
Graciano	Garnacha Blanca	Maturana blanca
Mazuelo	Chardonnay	Tempranillo blanco
Maturana Tinta		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 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/m<sup>2</sup>, condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid. Se reconoce la existencia de tres subzonas 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 Baja 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 repartidos por toda	Terrenos repartidos por toda la geografía

	terrenos de Rioja Alta	la geografía de la Denominación de Origen	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.

## 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.”*

#### **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.

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

En los siguientes cuadros se resume el vínculo existente entre las características de clima y suelo de la zona y las características del vino:

SUBZONAS	INFLUENCIA CLIMÁTICA	EXTENSIÓN APROXIMADA DE VIÑEDO	CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS
RIOJA ALTA	Atlántica	26.786 hectáreas	-Grado medio - Cuerpo y acidez total elevada - Aptos para el envejecimiento en bodega
RIOJA ALAVESA	Atlántica y mediterránea	12.934 hectáreas	- Tintos de graduación y acidez total media - Aptos tanto para el consumo (vinos jóvenes obtenidos por maceración carbónica), como para el envejecimiento en bodega
RIOJA BAJA	Mediterránea	23.873 hectáreas	-Tintos y rosados con mayor graduación y extracto -Aptos tanto para el consumo como para el envejecimiento en bodega

	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
Características de los vinos	- Ricos en extracto de glicerina - Buen color - Base del tinto de Rioja - Blancos con personalidad ligeros en color	- Tintos frescos de medio cuerpo - Rosados	- Blancos y tintos de medio cuerpo

## 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.

- 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 subzonas, comarcas, términos municipales y pagos 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 la misma.

### 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.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.

#### 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 efectúe sin deterioro de la calidad.

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

#### 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.

##### 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.

##### 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.

##### 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.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.

#### 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.

#### 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%.

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

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 físico-químicas 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 ~~por el Consejo Regulador~~, 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 registrarán 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 registrará por lo dispuesto en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

#### 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 en las condiciones previstas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

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 subzona cuando el vino proceda exclusivamente de uva de tal subzona de producción y su elaboración, crianza y embotellado se realice en la misma. Estos vinos se verán sometidos a un sistema de control previsto en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

#### b.10) OTROS REQUISITOS

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

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 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 establece la normativa y regulación específica, así como la legislación aplicable.

#### b.10.5) Embotellado en origen y otros requisitos 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.

La obligatoriedad de embotellar en la zona geográfica delimitada queda además justificada por la 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.

#### 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° 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° 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”.

## 9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

### a) AUTORIDAD COMPETENTE.

Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios.  
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino  
Paseo de la Infanta Isabel, 1.- 28014 MADRID  
Teléfono: (34) 91 347 53 61  
Fax: (34) 91 347 57 00  
Correo electrónico: [dqima@marm.es](mailto:dqima@marm.es), [sgcdae@marm.es](mailto:sgcdae@marm.es)

En las actividades de control participará el Órgano de Control integrado en el Consejo Regulador de la DOP “Rioja”. Dicho Consejo Regulador ostenta la consideración de órgano desconcentrado del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (c/ Estambarrera, 52. 26006 Logroño; Tlf: 34 941 50 06 48; Fax: 34 941 50 06 72; e-mail: [consejo@riojawine.com](mailto: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
<b>BODEGAS</b>	
Inspección de instalaciones antes de su inscripción y comprobación de modificaciones  – Registro previo CC.AA.	Sistemático
<b>VIÑEDOS</b>	
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, sanidad	Sistemático – Sistema informático de información y transmisión – Acceso web
VINOS	
Aforo elaboración anual	Sistemático
Proceso de calificación	
Toma de muestras elaboración	Sistemático
Análisis químico	Sistemático – Lotes < 100.000 litros
Análisis organoléptico	Sistemático – Lotes < 100.000 litros
Toma de muestras almacén producto terminado	Aleatorio
Toma de muestras punto de venta	Aleatorio
Aforo existencias de vino en bodega	Aleatorio – Rotación completa 2 años
Recuento de documentos de garantía	Aleatorio – Rotación completa 2 años
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 previo a utilización	Sistemático