

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Ribera del Duero (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino rosado

Breve descripción textual

Los vinos rosados de la DOP Ribera del Duero destacan por sus colores vivos y su nariz afrutada. En boca son refrescantes, ligeros, de acidez adecuada y equilibrados.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,833
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Vino tinto**Breve descripción textual**

Los vinos tintos jóvenes son también de colores vivos e importante capa. En nariz son afrutados, intensos y, en boca, bien estructurados, vivos, equilibrados y de acidez adecuada.

Los vinos tintos envejecidos destacan por sus colores vivos, con muy buena capa y con tonos azulados que permanecen en el tiempo. En nariz, son muy complejos con tonos afrutados y presencia de la madera. En boca son potentes y, a la vez, elegantes, muy equilibrados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,833
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas esenciales**

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
Grado natural mínimo de la uva: 11°. La uva debe tener un buen estado sanitario. Rendimiento máximo de extracción: 70 litros por 100 Kg de uva.	

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
Los vinos rosados se elaboran con un 50%, al menos, de las variedades tintas autorizadas. Los vinos tintos deben elaborarse, como mínimo, con un 75% de la variedad Tempranillo (Tinta del País). La participación de la variedad Tempranillo(Tinta del País), junto con Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, no deberá ser inferior al 95%.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica de cultivo
<i>Descripción de la práctica:</i>	
No pueden destinarse a la elaboración de vinos de la DOP uvas procedentes de parcelas mixtas que no permitan una adecuada separación de variedades.	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
7000 kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>
49 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Las tierras que se agrupan bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero se sitúan en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. El río Duero es el eje que une esta zona a lo largo de una franja vitícola de unos 115 km de longitud y 35 de anchura.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

<i>Breve descripción</i>
Un clima de marcada continentalidad con fuertes oscilaciones térmicas (anual y diaria; en especial, durante la maduración) y de bajo nivel de precipitaciones, la elevada altitud media, el terreno de la zona y una variedad adaptada al entorno Tempranillo (Tinta del País) permiten la obtención de unos vinos con una acidez muy equilibrada y gran estructura protagonizada por taninos muy dulces. Estos vinos, especialmente aptos para la guarda, se consiguen, siempre y cuando, se practique una viticultura tendente a la limitación de rendimientos.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional
<i>Tipo de condición</i>	Envasado en la zona delimitada

<i>complementaria:</i>	
<i>Descripción de la condición:</i>	
Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará exclusivamente en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el apartado 4 de dicho Pliego, en sus instalaciones embotelladoras.	

<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
Podrá utilizarse en el etiquetado: -El término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA. -Los términos tradicionales: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA siempre que cumplan con los períodos de envejecimiento en meses: CRIANZA; 24 min., 12 en barrica de roble. RESERVA; 36 min. 12 en barrica de roble y resto botella. GRAN RESERVA; 60 min, 24 en barrica de roble y resto botella. La mención ROBLE; 3 meses mínimo en barrica de roble.	

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nombre utilizado tradicionalmente:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Ajustado al cumplimiento de las reglas UE (artículo 73, apartado 2, del R. (CE) nº 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Reglas aplicables a la modificación:</i>	Ajustado al cumplimiento de las reglas UE (artículo 73, apartado 2, del R. (CE) nº 607/2009)

Motivos para la modificación

<i>Título:</i>	
<i>Motivos</i>	Modificación para adaptar el Pliego de Condiciones a la legislación comunitaria de acuerdo con el escrito del Director General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea del 19.12.2013 y la respuesta de España de 15.07.2014, en materia de marcas.

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «RIBERA DEL DUERO»
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de Derecho Público
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección:</i>	6 Hospital 09300 Roa (BURGOS) España
<i>Teléfono.:</i>	(34) 947 541221
<i>Fax:</i>	(34) 947 541116
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	secretaria@riberadelduero.es

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección:</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente:</i>	Consejería de Agricultura y Ganadería
<i>Dirección:</i>	14 c/ Rigoberto Cortejoso 47071 VALLADOLID España
<i>Teléfono:</i>	34 983 419 500
<i>Fax:</i>	34 983 418 994
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	area.consejera.agricultura@jcyL.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control:</i>	Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
<i>Dirección:</i>	s/n Carretera de Burgos Km 119 (Finca Zamadueñas) 47071 VALLADOLID España
<i>Teléfono:</i>	34 983 410 360
<i>Fax:</i>	34 983 317 303
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	controloficial@itacyl.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Reserva
Gran reserva
Crianza

4. Zona NUTS

ES418	Valladolid
ES417	Soria
ES416	Segovia
ES412	Burgos
ES41	Castilla y León
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CABERNET SAUVIGNON
ALBILLO MAYOR
MERLOT
MALBEC
GARNACHA TINTA

6. MATERIAL DE APOYO**a. Pliego de condiciones:**

<i>Estado:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP RIBERA DEL DUERO. PLIEGO DE CONDICIONES. Eliminación restricción marcas.docx

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	APA_313_2002.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	ORDEN APA/313/2002, de 31 de enero, por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador
<i>Nombre del expediente</i>	Orden 1_12_1992.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	ORDEN de 1 de diciembre de 1992 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Ribera del Duero" y de su Consejo Regulador.

<i>Nombre del expediente</i>	APA_312_2007.pdf
<i>Referencia jurídica</i>	ORDEN APA/312/2007, de 25 de enero, por la que se publica la Orden AYG/1633/2006, de 17 de octubre, de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

c. Otro(s) documento(s):

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Vínculo:</i>	http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/PPCC_DOP_RDUERO_modif.pdf
-----------------	---