

Esta versión consolidada de la Orden de 2 de abril de 1996 incorpora las modificaciones que se han introducido, pero no tiene carácter oficial. El texto que se ofrece está destinado exclusivamente a su uso como instrumento documental y no tienen validez jurídica alguna. Para fines jurídicos, consulte los textos publicados en los Boletines Oficiales correspondientes.

ORDEN DE 2 DE ABRIL DE 1996, DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMATIVA PARA LA CALIFICACIÓN DE VINOS CON DERECHO A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RIBERA DEL DUERO".

Fecha del Boletín: 30-04-1996 N° Boletín: 82 / 1996

ORDEN DE 2 DE ABRIL DE 1996, DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMATIVA PARA LA CALIFICACIÓN DE VINOS CON DERECHO A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RIBERA DEL DUERO".

Por la Orden de 1 de diciembre de 1992 del Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación («B.O.E.» n. 296 de 10 de diciembre) se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

De acuerdo con el artículo 12 del citado Reglamento, todos los vinos obtenidos en esta zona de producción en bodegas inscritas, para poder hacer uso de la Denominación de Origen «Ribera del Duero», deberán superar un proceso de calificación realizado por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas propuestas por dicho Organismo y aprobadas por la Administración.

El Reglamento CEE número 823/1987 del Consejo, de 16 de marzo (D.O.C.E. n. L84/59 de 27 de marzo), por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, señala en su artículo 13 que los productores deberán someter los vinos para los que soliciten la denominación v.c.p.r.d. a un examen analítico y a un examen organoléptico.

El Real Decreto 157/1988 de 22 de febrero («B.O.E.» n. 47 de 24 de febrero), por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y sus respectivos Reglamentos, dispone en su artículo 10.1 que, para que los vinos producidos con arreglo a la normativa establecida en su respectivo Reglamento puedan beneficiarse de la Denominación de Origen, deberán someterse y superar un examen organoléptico mediante cata y un examen analítico.

La Ley Orgánica 11/1994 de 24 de marzo («B.O.E.» n. 72 de 25 de marzo), reforma el Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Castilla y León y atribuye a ésta competencias de desarrollo normativo y ejecución en materia de denominaciones de origen en colaboración con el Estado.

El Real Decreto 1683/1994 de 22 de julio («B.O.E.» n. 175 de 9 de septiembre), sobre traspaso de funciones de la Administración del Estado a la Comunidad de Castilla y León en materia de Denominaciones de Origen, establece en su Anexo como función de la Administración del Estado que asume la Comunidad de Castilla y León, la de orientar, vigilar y coordinar la producción, elaboración y calidad de los productos amparados por Denominaciones de Origen.

El Decreto 208/1994 de 15 de septiembre («B.O.C. y L.» n. 182 de 20 de septiembre), de atribución de funciones y servicios en materia de Denominaciones de Origen, atribuye a la Consejería de Agricultura y Ganadería, y dentro de ésta a la Dirección General de Industrias Agrarias y Desarrollo Rural, las funciones y servicios traspasados en el R.D. 1683/1994. Vista la conformidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y en uso de las facultades conferidas,

DISPONGO:

Artículo único. Se aprueba la Normativa de Calificación de los vinos con derecho a la Denominación de Origen «Ribera del Duero», que figura en el Anexo que acompaña a la presente Orden.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 2 de abril de 1996.
El Consejero de Agricultura y Ganadería,

Fdo.: Isaías García Monge

ANEXO I

NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD ANÁLISIS ORGANOLEPTICO

I. PROCESO GENERAL DE CALIFICACION¹

I.1. Generalidades

Uno. Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero», para tener derecho al empleo de la misma, deberán ser sometidos y superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en las normas que se señalan a continuación.

Dos. El procedimiento de calificación será desarrollado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Ribera del Duero».

I.2. Tipos de análisis

Cada partida de vino producida en la Denominación de Origen «Ribera del Duero» en una campaña determinada, deberá someterse a un control que abarcará un análisis instrumental (físico, químico y biológico) y un análisis organoléptico.

I.3. Toma de muestras

Uno. La toma de muestras será realizada por los servicios técnicos del Consejo Regulador, previa solicitud de la firma interesada, por escrito y en impreso normalizado.

¹ Se debe tener en cuenta lo dispuesto en esta materia por el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, Decreto 51/2006, de 20 de julio, especialmente en su Título IV, porque prevalece en caso de discrepancia. Las referencias al Consejo Regulador en esta Orden deben entenderse hechas al Órgano de Control (art. 57 Decreto 51/2006).

Se tomarán seis muestras por partida (botella de 0,75 litros de capacidad) que serán precintadas y etiquetadas, firmándose en el mismo acto la etiqueta por el veedor del Consejo Regulador y el responsable de la Bodega. De estas operaciones se levantará el correspondiente acta. Las muestras tomadas tendrán los siguientes destinos:

- Una para análisis instrumental (físico, químico y biológico).
- Una para análisis organoléptico.
- Dos permanecerán en el Consejo como muestras de seguridad y para posibles nuevas valoraciones y contraanálisis.
- Dos permanecerán en la Bodega interesada como testigo para posibles contraanálisis.

Tanto las muestras de seguridad como las que permanezcan depositadas en la Bodega, deberán ser conservadas hasta que finalice el proceso de calificación.

Dos. En el acta de toma de muestras se harán constar obligatoriamente las siguientes observaciones:

- El volumen de vino de que consta la partida.
- El número de envase o envases de que consta la partida.
- El número de identificación del envase o envases de los que se toma la muestra.
- El año de la cosecha del vino.
- El tipo de vino de que se trata y su destino previsto.

Tres. La toma de muestras de vino joven o vino del año se realizará a petición de la Bodega inscrita, a partir del 1 de noviembre del año de la cosecha hasta, como máximo, el 31 de julio del año siguiente al de la vendimia.

Cuatro. Los vinos que vayan a someterse al proceso de calificación estarán localizados en envases y cada partida constituirá un conjunto homogéneo, cuyo volumen máximo será, salvo lo establecido en el párrafo siguiente, de 100.000 (CIEN MIL) litros.

Excepcionalmente, la partida de vino podrá estar contenida en un único depósito cuya capacidad sea superior a 100.000 (CIEN MIL) litros.

Cinco. Las muestras se tomarán de un envase o más de los que compongan la partida, según criterio del veedor del Consejo Regulador.

I.4. Calificación inicial

Las Bodegas deberán solicitar de una sola vez la calificación inicial de cosecha de las diferentes partidas de vino joven o vino del año existentes en las mismas.

I.5. Calificación de vinos sometidos a proceso de envejecimiento

Todos aquellos vinos que sean sometidos a cualquier tipo de envejecimiento en madera y botella, una vez finalizado tal periodo y previamente a su comercialización, deberán someterse a proceso de calificación, independientemente de los controles que pudieran haber sido efectuados con anterioridad.

Asimismo, deberán ser sometidos a proceso de calificación aquellos vinos que hayan soportado un envejecimiento en madera incluso si éste se realizó por un periodo de tiempo inferior al mínimo establecido en el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

I.6. Seguimiento de productos terminados

Al menos una vez al año se tomarán muestras de los productos terminados (embotellados) existentes en bodega de algún lote de los que constituyen la partida en cada una de las Bodegas inscritas, indicándose el lote de embotellado, siendo estas muestras sometidas a análisis instrumental y análisis organoléptico por parte del Comité de Cata.

I.7. No presentación a calificación

Todas aquellas partidas de vino que no se hayan sometido a proceso de calificación durante el período de tiempo reseñado en el punto Tres del Apartado I.3 perderán su derecho a ampararse bajo la Denominación de Origen «Ribera del Duero».

II. ANALISIS INSTRUMENTAL

Uno. El análisis instrumental de las partidas será realizado, preferentemente, por la Estación Enológica de Castilla y León, o en cualquier otro Centro Oficial de análisis enológicos.

Se realizarán como mínimo las siguientes pruebas analíticas:

- Grado alcohólico.
- Acidez Volátil.
- Sulfuroso total.
- Azúcares reductores.
- Extracto seco.
- Antifermentos (para vinos que no sean del año).
- Acidez total.
- Acido málico.
- Sulfuroso libre.
- Densidad.
- pH.

Dos. Se fijan los siguientes baremos analíticos que deben cumplir los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Duero»:

- Graduación alcohólica adquirida mínima:

- 11,5° para vinos tintos.
- 11° para vinos rosados.

- Acidez volátil: la acidez volátil real de los vinos del año, expresada en ácido acético, no podrá ser superior a 0,05 gramos/litro (0,833 miliequivalentes por litro) por cada grado de alcohol adquirido.

Los vinos de edad superior a un año no podrán superar 1 gramo/litro hasta el 10 por 100 del volumen y 0,006 gramos/litro por cada grado de alcohol que exceda de 10 grados.

- Azúcares reductores: 4 gramos/litro como máximo.

- Acidez total mínima: 4 gramos/litro en ácido tartárico para vinos tintos y 4,3 gramos/litro en ácido tartárico para vinos rosados.

- Sulfuroso total máximo: 150 miligramos/litro para vinos tintos y 180 miligramos/litro para vinos rosados.

Tres. El Consejo Regulador, por decisión propia o a solicitud de los elaboradores interesados, podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas estime necesarias o convenientes para el control e identificación de la partida.

Cuatro. De todas las determinaciones se extenderá el correspondiente boletín de análisis. A la vista del mismo, el Consejo Regulador emitirá un informe, incorporándose ambos documentos al expediente de calificación de cada partida.

III. ANALISIS ORGANOLEPTICO - COMITES DE CATA Y APELACION

III.1. Comité de Cata

Uno. El Comité de Cata es un conjunto de catadores designados por el Consejo Regulador, que se reúnen periódicamente para realizar el análisis organoléptico mediante cata ciega de los vinos elaborados en Bodegas inscritas, e informar sobre su aptitud o inaptitud para ser reconocidos como vinos con derecho a la Denominación de Origen «Ribera del Duero».

Dos. Los catadores que forman el Comité de Cata serán nombrados por el Consejo Regulador entre técnicos de la Estación Enológica de Castilla y León, en representación de la Administración, y los colectivos siguientes:

- Bodegas inscritas no embotelladoras.
- Bodegas inscritas embotelladoras.
- Viticultores con viñas inscritas, a través de sus organizaciones profesionales.
- Expertos independientes, a designar por el Consejo Regulador (Asociaciones de Enólogos, Restauradores, etc...).

El Consejo Regulador podrá establecer pruebas objetivas para valorar y seleccionar a los miembros componentes del Comité de Cata.

El nombramiento de los componentes del Comité de Cata se notificará a la Dirección General de Industrias Agrarias y Desarrollo Rural.

Todos los miembros del Comité de Cata entregarán su currículum profesional al Consejo Regulador.

Un catador no podrá ostentar representación en más de un colectivo de los anteriormente citados.

Tres. Los catadores cesarán en sus funciones cuando falten a tres convocatorias seguidas o cinco alternas sin justificar, o cuando dejen de estar vinculados al sector al que pertenezcan o representen y siempre que a juicio del Consejo Regulador no cumplan adecuadamente con las funciones encomendadas.

Cuatro. El Comité de Cata actuará en comisiones de cinco miembros como mínimo, con una representación de al menos tres de los colectivos a los que se hace referencia en el punto Dos de este mismo apartado.

III.2. Comité de Apelación.

Uno. El Comité de Apelación es un Comité de Cata de orden superior, cuya misión es llevar a cabo, en los supuestos señalados en las presentes normas, un nuevo análisis organoléptico de partidas de vino como consecuencia de la discrepancia de las Bodegas propietarias del vino con el resultado del proceso de calificación a que dichas partidas fueron sometidas ante el Comité de Cata.

Dos. El Comité de Apelación estará formado por catadores de reconocido prestigio, designados por el Consejo Regulador.

La designación de los componentes del Comité de Apelación se notificará a la Dirección General de Industrias Agrarias y Desarrollo Rural.

Los miembros del Comité de Apelación podrán participar en las sesiones del Comité de Cata con las mismas funciones que los miembros de este Comité.

No obstante un mismo vino no podrá ser catado en Comité de Apelación por un catador que lo haya catado en Comité de Cata.

Tres. El Comité de Apelación se regirá por las mismas normas que el Comité de Cata, con la excepción de que actuará en sesiones de tres miembros como mínimo.

III.3. Funcionamiento de los Comités de Cata y Apelación

Uno. La coordinación de las sesiones de cata se llevará a efecto por técnicos del Consejo Regulador designados por el Presidente, cuyas funciones serán las siguientes:

- Convocar a los catadores actuantes en cada Comité de Cata/Apelación.
- Organizar la sesión de cata.
- Vigilar el estricto anonimato de las muestras.
- Tabular los resultados efectuando los cálculos necesarios.
- Dar fe de los resultados.

Dos. Las sesiones de cata se celebrarán semanalmente, como regla general, siempre que existan partidas para calificar.

Tres. Las sesiones de cata se efectuarán en una sala adecuada para tal fin, en la cual los catadores deberán estar separados de tal manera que quede garantizado su aislamiento visual.

La cata se realizará con el silencio apropiado para la concentración de los catadores.

Se prohíbe expresamente que los catadores hagan cualquier comentario mientras estén catando los vinos y hasta que todos ellos hayan entregado las fichas cumplimentadas y firmadas.

A las sesiones de cata podrán asistir en calidad de espectadores un máximo de dos personas acreditadas por cualquier Bodega inscrita en los Registros del Consejo Regulador. En el caso de que exista más de una Bodega inscrita interesada en asistir a una misma sesión de cata, será una sola persona la acreditada por cada Bodega. Durante todo el tiempo que dure la sesión, estos espectadores deberán guardar absoluto silencio y aceptar las instrucciones que reciban de los técnicos del Consejo Regulador encargados de la coordinación de las sesiones.

Para poder asistir a dichas sesiones, será imprescindible la solicitud al Consejo Regulador por parte de la persona acreditada, con dos días hábiles de antelación a la celebración de las mismas.

La asistencia de estas personas a las sesiones de cata será establecida por el Consejo Regulador en función del orden cronológico de solicitud.

Cuatro. Las muestras de vino sometidas a cata se presentarán al Comité de Cata/Apelación de forma anónima.

Cinco. Tanto las fichas de cata como los informes emitidos sobre cualquier partida de vino sometida al proceso de calificación tienen un carácter estrictamente confidencial.

Seis. En una sesión de cata, el número de muestras sometidas a proceso de calificación estará comprendido entre cinco y veinte.

En el caso de que haya menos de cinco muestras pendientes de cata, éstas deberán ser catadas en un plazo máximo de diez días contados a partir de la fecha en que se tomaron dichas muestras por los servicios técnicos del Consejo Regulador.

Si hay más de veinte muestras a la espera de ser catadas, el Consejo Regulador intentará celebrar más de una sesión de cata por semana, para poder dar salida a las muestras con rapidez.

Siete. Si las muestras a la espera de cata superan el número de veinte y pertenecen a distintas Bodegas, se catarán en número proporcional al de las muestras existentes de cada Bodega.

Cuando a una Bodega no se le puedan catar todos los vinos presentados por haber exceso de muestras para ello, dicha Bodega podrá establecer el criterio de prioridad de las muestras a catar en primer lugar.

Este criterio será seguido siempre que, a juicio de los servicios técnicos del Consejo Regulador, no existan razones importantes para modificarlo.

Ocho. La ficha de Cata que utilizará el Comité de Cata/Apelación será la recogida en el Anexo II. En dicha ficha no aparecerán referencias numéricas, sino grados de bondad de las distintas características organolépticas a considerar.

Posteriormente los servicios técnicos del Consejo Regulador compararán las fichas cumplimentadas por los miembros del Comité de Cata/Apelación con una plantilla calificada numéricamente, según Anexo III.

III.4. Valoración de los vinos

Uno. El examen y valoración organolépticos se referirán principalmente al color, limpidez, olor, sabor y calidad del vino, así como a su tipicidad, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentre la muestra.

Dos. La puntuación que el Comité de Cata/Apelación dará a una partida de vino será la mediana de las puntuaciones individuales de los catadores. Dependiendo de esa puntuación, la calificación de una partida será:

- Calificada.
- Emplazada.
- No calificada.
- Descalificada.

Tres². Una partida de vino será Calificada, cuando la puntuación del Comité de Cata/Apelación sea inferior o igual a cincuenta y dos puntos, entendiéndose por ello que dicho vino reúne las condiciones de calidad para ampararse en la Denominación de Origen «Ribera del Duero».

Cuatro. Una partida de vino cuya puntuación sea superior a cincuenta y dos puntos, será Emplazada, No Calificada o Descalificada.

Será Emplazada si los motivos por los que no ha alcanzado la Calificación son, a juicio del Comité de Cata/Apelación, subsanables con prácticas o tratamiento autorizados por el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, así como por la legislación vigente.

Una partida podrá ser analizada por el Comité de Cata, como máximo tres veces y por el Comité de Apelación dos veces.

Las partidas de vino embotelladas podrán ser emplazadas únicamente si los motivos por los que no han alcanzado la calificación, son, a juicio del Comité de Cata/Apelación, subsanables mediante la prolongación de la fase de crianza en botella, excepto para casos particulares que debidamente motivados, a juicio del Comité de Cata/Apelación así se establezcan.

La partida será No Calificada o Descalificada si los defectos de la misma, a juicio del Comité de Cata/Apelación, no son subsanables mediante prácticas o tratamientos autorizados por el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, además de por la legislación vigente.

² Ver Anexo II del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León. Decreto 51/2006, de 20 de julio

IV. CALIFICACION INICIAL DE LOS VINOS.

A la vista del informe de los servicios técnicos del Consejo Regulador, en relación al cumplimiento de la normativa, y de los resultados del análisis instrumental y organoléptico de las muestras, el Presidente, por delegación del Consejo, procederá a la Calificación, Emplazamiento o No Calificación de la partida. De las decisiones del Presidente se informará al Consejo en el primer pleno siguiente a la fecha de la decisión. Dichas decisiones podrán adoptarse en alguno de los siguientes sentidos:

a) Calificación. Aceptar como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» la partida cuya muestra ha superado las pruebas del análisis organoléptico y del análisis instrumental.

Esta decisión, una vez comunicada a la Bodega, faculta a los servicios técnicos del Consejo Regulador a la entrega de contraetiquetas u otros elementos de garantía y control correspondientes a dicha partida, si ésta se destina para producción de vino joven, ya que se entiende que reúne las condiciones de calidad idóneas para ser reconocida como vino con derecho al empleo de la Denominación de Origen «Ribera del Duero». Si la partida se destina a envejecimiento, únicamente sirve para controlar que la partida está inicialmente calificada, pero para poder entregar contraetiquetas necesita pasar los controles establecidos en el Apartado I.5.

b) Emplazamiento. No aceptar cautelar y provisionalmente como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen «Ribera del Duero», la partida cuya muestra se ha sometido a cata aun cuando hubiera superado las pruebas de análisis instrumental por presentar defectos que puedan ser, a juicio del Comité de Cata/Apelación, subsanados mediante prácticas y tratamientos enológicos autorizados por el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, además de por la legislación vigente.

Esta decisión, una vez comunicada a la Bodega, implicará que no se entreguen las contraetiquetas u otros elementos de garantía y control a dicha partida.

Los vinos que, en su fase de calificación inicial, no alcancen el mínimo establecido en el punto Dos del apartado II en cuanto a acidez total mínima y graduación alcohólica adquirida mínima, así como los que superen el límite establecido en el citado punto Dos del apartado II en cuanto a azúcares reductores máximos permitidos, tendrán la consideración de vinos emplazados.³

c) No Calificación. No aceptar como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» la partida cuya muestra se ha sometido a cata, por no haber superado las pruebas del análisis organoléptico y/o del análisis instrumental.

Esta decisión, una vez comunicada a la Bodega, implicará que no se entreguen las contraetiquetas u otros elementos de garantía y control a dicha partida.

Los vinos serán No Calificados por los siguientes motivos:

- El informe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador relativo al incumplimiento del Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.
- No ajustarse a los niveles analíticos exigidos.
- Presentar defectos sensoriales que no puedan ser, a juicio del Comité de Cata/Apelación, subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados por el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, además de por la legislación vigente.

Cada partida de vino que esté en situación de Emplazamiento o No Calificación deberá permanecer en envases identificados y debidamente rotulados bajo el control de los servicios técnicos del Consejo Regulador.

³ Redacción dada [por ORDEN AYG/2131/2008, de 19 de noviembre, B.O.C. y L. - N.º 242 Martes, 16 de diciembre de 2008.](#)

V. SEGUIMIENTO DE VINOS CALIFICADOS⁴.

Uno. Si en el plazo de doce meses para vino rosado sin crianza y de veinticuatro meses para vino tinto sin envejecimiento, contados a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia, una partida de vino Calificada no ha sido embotellada, dicha partida pierde la calificación a todos los efectos.

La Bodega interesada deberá solicitar al Consejo Regulador la nueva calificación de dicha partida, previamente al embotellado de la misma.

Dos. El Consejo Regulador efectuará nuevas tomas de muestras de cualquier partida de vino ya Calificada en el momento que se estime oportuno, pudiendo ser Descalificada esa partida.

Podrá ser Descalificada, mediante decisión del Presidente⁵ por delegación del Consejo, una partida que ya hubiera obtenido la Calificación en una cata anterior, por las siguientes causas:

No superar las pruebas del último análisis organoléptico a que haya sido sometida, aun cuando hubiera superado las pruebas del último análisis instrumental.

No haber superado el análisis instrumental.

Informe negativo de los servicios técnicos de no cumplir los requisitos establecidos por el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero», además de por la legislación vigente.

La variación irregular y significativa de los parámetros analíticos de la muestra de vino con respecto a la muestra testigo.

Para ser Descalificada una muestra de vino en virtud de análisis organoléptico, será necesario informe en este sentido del Comité de Cata/Apelación.

Si la partida está embotellada y etiquetada con contraetiquetas, será precintada por los Servicios Técnicos e inmovilizada mientras permanezca en situación de Descalificación.

⁴ Ver artículo 58 del Decreto 51/2006 ya citado.

⁵ El órgano de control (art.58 Decreto 51/2006)

Las partidas de vino inicialmente Calificadas de las que se tomen muestras para seguimiento, quedarán retenidas y no podrán ser comercializadas durante el tiempo comprendido entre la toma de muestras y la comunicación de la resolución del Presidente del Consejo Regulador. Este plazo no podrá ser superior a diez días hábiles.

El Consejo Regulador realizará los controles que considere pertinentes y, en el caso de constatar alguna alteración en las características de los vinos en detrimento de la calidad o que en su elaboración o crianza se incumplan los preceptos señalados en el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, además de en la legislación vigente, iniciará actuaciones para que dichos vinos sean Descalificados.

La Descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración o envejecimiento.

El procedimiento operativo para los controles de calidad que realice el Consejo Regulador será semejante al indicado en el Apartado I de estas normas.

Tres. Un vino presentado por una Bodega para ser Calificado como Gran Reserva/Reserva/Crianza puede ser, a juicio del Comité de Cata/Apelación, Calificado como Reserva/Crianza/Vino Joven respectivamente, siempre y cuando la Bodega interesada acepte por escrito dicho resultado.

Cuatro. A la vista del informe de los servicios técnicos del Consejo, en relación al cumplimiento de la normativa, y de los resultados del análisis instrumental y organoléptico de las muestras, el Presidente, por delegación del Consejo, procederá a la Calificación, Emplazamiento o Descalificación de la partida.

De las decisiones del Presidente se informará en el primer pleno del Consejo siguiente a la fecha de la decisión.

VI. COMUNICACION DEL CONSEJO REGULADOR - PLAZOS. RECURSOS.

Uno. Desde la toma de muestras hasta la cata de las mismas no podrán transcurrir más de diez días hábiles.

El Consejo Regulador notificará por escrito a los interesados el resultado del proceso de calificación de las partidas de vino por ellos presentadas en un plazo máximo de diez días a contar desde la decisión adoptada en el proceso de calificación. En todo caso desde la realización de la toma de muestras hasta la calificación de las partidas no podrán transcurrir más de 20 días.

En caso de Emplazamiento, No Calificación o Descalificación, la notificación deberá ser razonada y justificada.

Dos. Desde que la Bodega solicite la calificación no pueden transcurrir más de quince días hasta que los servicios técnicos del Consejo Regulador realicen la toma de muestras.

Tres. El interesado dispondrá de un plazo de diez días a partir de la fecha de recepción de la notificación para solicitar al Consejo Regulador un nuevo análisis instrumental u organoléptico, en este último caso ante el Comité de Apelación.

Cuatro. En el caso de partidas Emplazadas, se volverán a tomar muestras de ese vino, previa petición de la Bodega interesada al Consejo Regulador, una vez subsanado el defecto.

Dicha petición irá acompañada de un informe escrito, firmado por el Enólogo y el Gerente o Presidente de la Bodega, donde se describan todos los tratamientos o prácticas enológicas a que haya sido sometida la partida.

Las nuevas muestras serán sometidas a contraanálisis con la muestra testigo tomada por el Consejo Regulador en su día y a un nuevo análisis organoléptico por el Comité de Cata/Apelación, quien informará sobre su Calificación, No Calificación o nuevo Emplazamiento.

Será motivo de No Calificación la variación irregular de los parámetros analíticos de los vinos en el contraanálisis instrumental.

Transcurridos tres meses, contados a partir del día de la comunicación del Emplazamiento sin que el interesado solicite al Consejo Regulador la toma de nuevas muestras de la partida, ésta quedará No Calificada. Este plazo constará por escrito en la comunicación del Consejo a la Bodega.

En el caso de que la Bodega necesite un periodo de Emplazamiento mayor, deberá cursar solicitud al Consejo Regulador en un plazo no inferior a cinco días hábiles antes de que se cumpla dicho vencimiento, acompañada de un documento escrito donde se expliquen las razones por las que se solicita la prórroga, firmada por el Enólogo y el Gerente o Presidente de la Bodega.

No se autorizará ninguna práctica o tratamiento enológico que no esté permitido por el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, además de por la legislación vigente.

Cinco. Cuando una partida de vino sea No Calificada o Descalificada como consecuencia de las determinaciones analíticas, a instancia de la firma propietaria de dicha partida y por decisión del Consejo Regulador se podrá realizar en un plazo de veinte días el contraanálisis en cualquier Centro Oficial de Análisis.

Seis. La decisión definitiva del Presidente, en representación del Consejo Regulador, de No Calificación o Descalificación de una partida de vino en virtud del informe del Comité de Apelación, pondrá fin a la actuación al respecto del Consejo Regulador.

Siete. Ante la decisión final del Consejo Regulador, la firma interesada dispondrá del plazo de un mes, a partir de la fecha de la notificación de la misma, para interponer recurso ordinario ante la Dirección General de Industrias Agrarias y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León.⁶

⁶ Derogado por el art. 56.6 del Decreto 51/2006, que retira a la calificación de vinos la consideración de potestad jurídico pública.

VII. TRASLADO DE VINOS ENTRE BODEGAS.

Será obligatorio solicitar permiso al Consejo Regulador por escrito y en impreso normalizado⁷ de todos y cada uno de los traslados de vinos Calificados entre Bodegas inscritas, como mínimo con dos días de antelación a efectos de asegurar las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados.

Este permiso deberá ser solicitado por parte de la Bodega que realiza el traslado.

En cuanto al traslado de vinos No Calificados o Descalificados, será asimismo obligatoria la comunicación previa al Consejo Regulador, con dos días de antelación por parte de la Bodega que realiza el traslado o bien por la Bodega inscrita que vende el vino si ésta lo hace a una firma no inscrita.

⁷ Téngase en cuenta el acuerdo de Pleno de 12 de septiembre de 2014, que implantó de forma definitiva a partir del 1/9/2015 la aplicación informática Bacchus, a través de la cual deben presentarse las solicitudes de traslado.