

Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida «Rio Negro»

1. Nombre que se debe proteger

«Rio Negro»

2. Descripción de los vinos

La categoría de los vinos acogidos a esta D.O.P. es la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre.

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

2.1.1. Vinos Blancos

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total, mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- pH máximo, 4.
- Acidez volátil inferior a 14 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 180 mg/l.
- Azúcares totales máximos 5 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Contenido mínimo en Calcio 25 mg/l.

2.1.2. Vinos Tintos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 13 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 13 % vol.
- Acidez total, mínima de 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- pH máximo, 4.
- Acidez volátil inferior a 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l.
- Azúcares totales máximos 4 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Contenido mínimo en Calcio 25 mg/l.
- Antocianos totales mínimos 250 mg/l.

2.1.3. Tolerancias máximas: las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica son:

- Grado alcohólico adquirido (% vol.): $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol.): $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): $\pm 0,3$
- PH $\pm 0,5$
- Acidez volátil (meq/L): 1,6 meq/l.
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 20
- Azúcares totales (g/l expresado en glucosa + fructosa): $\pm 0,5$
- Contenido mínimo en Calcio ± 10 mg/l.
- Antocianos totales mínimos ± 100 mg/l.

2.2. Características a determinar mediante el análisis organoléptico.

2.2.1. Vinos blancos:

- Fase Visual: Amarillo pajizo, que adquiere tonos dorados con el paso del tiempo. Limpio y brillante.
- Fase Olfativa: Alta intensidad aromática. Francos. Vino de gran complejidad aromática, dominando los aromas primarios terpénicos de las series cítricas, floral y frutal, donde destaca el aroma tropical y de manzana. Adquiriendo notas de miel y caramelo con el paso del tiempo.
- Fase Gustativa: Equilibrados en boca con ligera acidez y característico amargor final. Mucho volumen que aporta, sensación untuosa y de persistencia. Largo postgusto floral y frutal.

2.2.2. Tintos:

- Fase visual: Característica tonalidad rojo picota. Limpios y de capa media-alta.
- Fase olfativa: Alta intensidad aromática. Francos. Vino de gran complejidad aromática, dominando aromas primarios de fruta roja fresca (fresa, frambuesa, mora, etc.), acompañadas de notas florales, especiadas, balsámicas, ahumadas y minerales.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca con ligera acidez y característico amargor final. Estructura adecuada, con tanino dulce, sabrosos y persistentes.

3. Prácticas enológicas específicas

a) Prácticas de cultivo.

La densidad de plantación mínima será de 2.500 cepas por hectárea, no pudiendo superarse las 4.000 plantas por hectárea.

El tipo de formación se realizará mediante un sistema de espaldera que permita una poda específica de la zona denominada «cordón tridimensional», consistente en ubicar los pulgares del cordón de manera oblicua al brazo principal.

Se realizarán enmiendas calizas superficiales que garanticen unos niveles adecuados de pH en el suelo para el correcto desarrollo de la vid, manteniendo estos valores de pH dentro de la clasificación como «ligeramente ácidos».

Se exigirán, en función de las características propias de cada año, aquellas prácticas culturales encaminadas a conseguir mejores calidades, como aclareo de racimos, desnietado de pámpanos, mantenimiento de cubiertas vegetales, vendimia manual, etc.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino

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.

Vino blanco gewürztraminer.

El vino blanco se elaborará con un 100% de uva de la variedad gewürztraminer. Se realizará una maceración pelicular prefermentativa en la totalidad o en una fracción de al menos el 50% de la uva previamente despalillada, posterior prensado y desfogado en frío. El resto del mosto, si lo hubiese, se obtendrá mediante el prensado directo de la uva y posterior enfriado del mosto mediante intercambiador de temperatura y camisas de frío en los propios depósitos.

Posteriormente se vinificará a temperaturas muy bajas en el entorno de los 15º, realizando un proceso de fermentación extremadamente lento encaminado a preservar al máximo los aromas y tipicidad de la variedad en la zona.

Vino tinto monovarietal.

El vino tinto monovarietal se elaborará exclusivamente con una de las variedades tintas autorizadas incluidas en el apartado 6 del presente pliego. Se realizará una maceración pelicular prefermentativa en frío con una duración de entre 3 y 21 días en la totalidad de la uva que entrará en los depósitos previamente despalillada y completa; en caso de que existan uvas rotas y semillas sueltas se eliminarán antes de su entrada en depósito. Posteriormente se vinificará de manera tradicional, realizando un proceso de fermentación lento siempre encaminado a preservar al máximo los aromas y tipicidad de la variedad en la zona. El descubado deberá realizarse previamente a la completa finalización de la fermentación alcohólica para la que se usan levaduras seleccionadas, completando la fermentación maloláctica en bodega.

Vino tinto multivarietal.

El vino tinto multivarietal se elaborará exclusivamente con las variedades tintas autorizadas incluidas en el apartado 6 del presente pliego. La vinificación se realizará preferentemente de forma individualizada, efectuando la mezcla a la finalización de la crianza previa al embotellado. Se realizará una maceración pelicular prefermentativa en frío con una duración de entre 3 y 21 días en la totalidad de la uva que deberá entrar en los depósitos previamente despalillada y completa; en caso de que existan uvas rotas y semillas sueltas se eliminarán antes de su entrada en depósito. Posteriormente se vinificará de manera tradicional. El descubado deberá realizarse previamente a la completa finalización de la fermentación alcohólica para la que se usarán levaduras y bacterias seleccionadas.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

La totalidad de los vinos amparados por la D.O.P. «Rio Negro» deberán ser envejecidos y embotellados antes de su comercialización con los siguientes requisitos mínimos:

Vino tinto: Envejecimiento mínimo de 11 meses, de los que al menos 5 meses se realizará en depósitos de roble (barricas, fudres o tinas). Seguido y complementado con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses.

Vino blanco gewürztraminer: Envejecimiento sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable o roble, un mínimo de 3 meses y al menos 1 mes más en botella.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada pertenece a los términos municipales de Cogolludo, San Andrés y Membrillera en la provincia de Guadalajara, Incluye las siguientes parcelas, referidas al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), publicado a la fecha de la Decisión Favorable de la Autoridad competente, constituyendo una superficie contigua de terreno con una superficie total de 472,80 hectáreas.

MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA	SUPERFICIE (ha)
COGOLLUDO	1	5138	22,45
COGOLLUDO	1	5140	3,56

COGOLLUDO	1	5141	156,15
COGOLLUDO	1	5143	9,84
COGOLLUDO	1	5144	3,35
COGOLLUDO	1	5145	27,6
COGOLLUDO	1	5160	7,09
COGOLLUDO	1	5165	0,35
COGOLLUDO	1	9002	3,47
COGOLLUDO	1	9007	0,79
COGOLLUDO	1	9008	5,59
COGOLLUDO	2	5108	10,02
COGOLLUDO	2	5109	39,27
COGOLLUDO	2	5110	2,41
COGOLLUDO	2	5135	8,28
COGOLLUDO	2	5136	28,02
COGOLLUDO	2	5137	2,03
COGOLLUDO	2	5138	41,49
COGOLLUDO	502	5789	2,43
MEMBRILLERA	520	10001	50,67
MEMBRILLERA	520	20001	29,1
MEMBRILLERA	520	1	12,24
MEMBRILLERA	519	1	3,06
SAN ANDRES	504	2	0,71
SAN ANDRES	504	3	1,04
SAN ANDRES	504	4	0,46
SAN ANDRES	504	5	0,29
SAN ANDRES	504	6	0,23
SAN ANDRES	504	7	0,15
SAN ANDRES	504	8	0,23
SAN ANDRES	504	9	0,29
SAN ANDRES	504	10	0,14
TOTAL (ha)			472,8

La vinificación, envejecimiento y embotellado de los vinos se realizará exclusivamente en la zona delimitada.

5. Rendimientos máximos

No se superarán los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Vinos procedentes de parcelas de variedades blancas: 9.000 kg/ha y 63 hl/ha.
- Vinos procedentes de parcelas de variedades tintas: 7.000 kg/ha y 49 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los anteriormente indicados, la producción total de la parcela no podrá ser destinada a elaborar vino como Denominación de Origen Protegida «Rio Negro».

6. Variedades de uvas de vinificación

Variedades de uva tinta: tempranillo, tinta fragoso, syrah, cabernet sauvignon y merlot.

Variedades de uva blanca: gewürztraminer.

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Factores naturales

La zona geográfica se encuentra en el lugar geográfico que históricamente se denomina «Rio Negro», constituyendo una superficie continua de terreno. Tiene como límites naturales el Río Aliendre, el Pinar de Cogolludo, el Arroyo del Sotillo, el Monte de Membrillera y la Dehesa de Cogolludo. La zona queda perfectamente delimitada por elementos naturales, con unas características de suelo, altitud y clima netamente diferenciadas a las existentes en los terrenos limítrofes.

«Rio Negro» es un topónimo que hace referencia al particular color oscuro del agua que desde la zona corre por sus barrancos hasta el Río Aliendre, consecuencia de una composición mineral singular —en contraposición a los suelos calizos de color blanquecino de las zonas limítrofes— y del gran arrastre de estos materiales debido a la velocidad que adquiere el agua para salvar el enorme desnivel existente —desde los 1.000 metros hasta los 820 metros en apenas 1 km de distancia—.

«Rio Negro» es un páramo situado entre los 940 y los 1.000 metros de altitud, junto al Parque Natural Sierra Norte de Guadalajara. Esta ubicación convierte a «Rio Negro» en el viñedo más septentrional de Castilla-La Mancha, alejado al menos 60 kilómetros de las zonas vitícolas de meseta más próximas: D.O. Ribera del Duero, D.O. Mondéjar y al resto de bodegas que conforman la I.G.P. Castilla.

Clima y altitud:

El clima es continental mediterráneo, como corresponde a su ubicación en el centro de la península, si bien esta matizado por el efecto de su inusual altitud, su condición de páramo y su proximidad al Sistema Central.

Se caracteriza por unas oscilaciones anuales de temperatura que pueden considerarse extremas (38°C de máxima anual y -17°C de mínima), siendo frecuentes las heladas durante la primavera. Latitud y altitud inciden en que los veranos sean menos calurosos, evitando en gran medida las habituales olas de calor del centro y sur peninsular, con temperaturas máximas inferiores en al menos 1,5°C a las de zonas vecinas no ubicadas sobre el páramo. Diferencia que se van acentuando según vamos aproximándonos a cualquiera de las actuales zonas vitícolas limítrofes, con temperaturas máximas de entre 4° y 7° superiores a las que se registran en «Rio Negro».

Una característica de gran importancia es la notable oscilación térmica diaria debida a la menor densidad del aire y al menor efecto invernadero consecuencia de su altitud, siendo habitual encontrar diferencias térmicas entre el día y la noche durante el período de maduración superiores a 20°C. Esta oscilación térmica supone implícitamente un descenso de la humedad relativa del aire y, por tanto, una menor incidencia de hongos y enfermedades que favorecen la salubridad y calidad de las uvas.

La pluviometría aunque moderada, situándose el promedio por encima de los 560 mm anuales, es claramente superior a la media existente en zonas limítrofes. Esta diferencia es consecuencia de la necesidad de las nubes de ascender a capas más altas y frías de aire al llegar al páramo dificultando su capacidad de retener la humedad, así como por la barrera natural que suponen

los más de 2.000 metros de altura de la cordillera bajo la que se ubica «Rio Negro». El verano es seco en su primera mitad, siendo habituales tormentas a partir de la segunda quincena de agosto que refrescan y suavizan de manera importante las temperaturas diurnas durante el periodo de maduración.

El aire en zonas altas es habitualmente más seco y más limpio que en las zonas bajas que las rodean, en consecuencia muy transparente y fácil de atravesar por la radiación solar, siendo esta mucho más intensa.

Otro elemento diferencial de la zona que conforma el páramo «Rio Negro» son las condiciones que por su naturaleza protegen al viñedo de las fuertes heladas que afectan negativamente a las zonas del entorno. El aire frío más pesado, tiende a escurrirse por los barrancos que conforman el páramo hacia las zonas limítrofes más bajas. Además, el fuerte viento existente –consecuencia de la compresión de las capas de aire según ascienden de forma abrupta hacia el páramo- actúa a modo de molino de viento natural, evitando heladas de irradiación, y por tanto, daños y pérdida de calidad en la uva.

Suelo:

«Rio Negro» está situada dentro de una formación geomorfológicamente singular de la Península Ibérica que viene a denominarse tipo rañizo, un amplio altiplano resultado del transporte de materiales arrastrados por aguas sin encauzar que se depositan en las proximidades de las sierras cuarcíticas y pizarrosas de las que proceden, en este caso el Sistema Central.

Este tipo de suelos, propio de estas zonas de montaña, muestra escasa semejanza con los de las zonas vitícolas de su entorno situados en ambas mesetas, que son de naturaleza caliza, composición y equilibrio básico.

El páramo que conforma la zona «Rio Negro» es una elevación abrupta de terreno consecuencia de la acumulación de tierra erosionada proveniente del Sistema Central que se fue depositando encima del terreno original formando una terraza, que posee características geológicas en gran medida opuestas, pudiéndose establecer un límite preciso de la zona geográfica «Rio Negro» en base exclusivamente a las características de suelo tan diferentes.

Podemos señalar como principales características diferenciadoras de este suelo su carácter ácido, su bajo contenido en calcio y magnesio, su bajo contenido en materia orgánica, su relativamente alto contenido en arcillas y su perfil particular en el contenido en elementos traza: bajo en estroncio y alto en rubidio y bario.

Una concepción tradicional del suelo permite considerarlo como el resultado de la interacción del clima y los seres vivos como factores activos, sobre el tipo de roca y el relieve como factores pasivos. En este sentido, no pueden ser más descriptivos de la singularidad de «Rio Negro» una masa forestal propia, caracterizada por bosques de pinos, sabinas, robles y encinas, y con un monte bajo en el que proliferan gran abundancia y variedades de plantas aromáticas.

En «Rio Negro» se puede hablar de la configuración de un Agroecosistema vitícola propio, caracterizado por una serie de factores abióticos y bióticos. Entre los abióticos cabe reseñar la altitud, orientación e inclinación, al quedar no solo delimitado por un sistema profundo de barrancos que lo aíslan del resto del territorio físicamente, sino por la influencia directa en el microclima que se produce consecuencia de los mismos en aspectos fundamentales como la ausencia de heladas, pluviometría, viento, escorrentías, erosión, etc. Entre los factores bióticos esta la propia viña y las especies forestales que se encuentran en su entorno próximo. Además, este Agroecosistema, ha estado sometido a una serie de prácticas culturales ancestrales que han ido acondicionando y modificando las condiciones naturales de esta zona dedicada hacia el cultivo de viñedo, frente a las zonas limítrofes tradicionalmente dedicadas a cereal. En este sentido sobresalen aspectos tales como las enmiendas calizas que han ido modificando el perfil

químico del suelo en esta zona concreta, la escasa aportación de materia orgánica frente a las zonas limítrofes o la conservación de las piedras por ser beneficiosas para la viña que se han ido retirando en las tierras de labor dedicadas al cereal.

Factores humanos

La variedad tinto fragoso es la variedad endémica de Cogolludo, siendo una variedad ancestral de la que no hay constancia de su existencia en ninguna otra zona del mundo y de la que «Rio Negro» elabora el único vino que se comercializa en la actualidad. La existencia de una variedad autóctona, explica perfectamente la importancia que desde tiempos inmemoriales ha tenido la viticultura para la población de esta zona y la necesidad de adaptación de las prácticas culturales y variedades empleadas a unas condiciones de clima y suelo singulares, muy diferentes a la del resto de la zona vitícola circundante.

Otro ejemplo evidente de estas condiciones particulares, es la perfecta adaptación de la variedad gewürztraminer en «Rio Negro», siendo la única uva blanca existente en la zona. Esta variedad de origen alpino, es habitual en zonas de montaña de toda Europa, siendo por contra prácticamente inexistente en otros terrenos y por tanto, en el resto de la I.G.P. Castilla.

Ambos ejemplos dan una idea de la necesidad de adaptación que han sufrido el resto de variedades presentes en la zona, comportándose de manera diferente a las de cualquier otra región del mundo en las que se cultivan. No pudiéndose hablar por ejemplo de tempranillo, sino de un tempranillo adaptado durante siglos a las condiciones particulares de «Rio Negro».

Consecuencia de unos factores climáticos singulares, como son el elevado riesgo de heladas tardías de primavera, el viento, la baja humedad relativa del aire y la elevada radiación solar, se ha desarrollado un tipo de formación y poda característico de la zona denominado <<cordón tridimensional>>, consistente en espalderas que permiten distanciar los racimos del aire frío que se deposita en el suelo y una poda corta que retrase el inicio de la brotación para minimizar los riesgos de helada, así como la disposición de los pulgares en oblicuo al tronco principal, generando una vegetación densa en forma de “V” que permite un microclima más fresco dentro de la planta y un mejor sombreado del racimo protegiéndolo de los intensos rayos solares de montaña -especialmente fuertes en horas centrales del día-. Este tipo de formación es viable debido al viento y a la baja humedad relativa del aire imperante en el páramo, que tras las lluvias permite secar muy rápidamente el interior de la planta a pesar del basto follaje que genera, evitando que se desarrollen hongos y podredumbre.

Un ciclo inusualmente largo por las condiciones anteriormente descritas, tiene como consecuencia una de las vendimias más tardías de Europa, llegando incluso a prolongarse hasta finales de octubre, al menos con un mes de diferencia en comparación a las vendimias de las zonas limítrofes de la I.G.P. Castilla. Esto exige, a pesar de tratarse de terrenos pobres muy poco productivos, la realización de labores culturales específicas, tales como poda en verde, despampanados, despuntados, desnietados y aclareo de racimos, especialmente tendentes a la consecución de rendimientos muy bajos que aseguren la completa maduración de la uva antes de que lleguen los fríos.

Consecuencia de un suelo muy pedregoso en superficie, con un fuerte grado de evolución, tendente a la erosión y con acumulación de arcilla, la totalidad de la zona «Rio Negro» ha sido catalogada como zona de <<Viticultura Heroica>> por Centro de Investigación, Estudio, Salvaguarda, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña (CERVIM), reconociendo así su singularidad y la dificultad de manejo que en muchas ocasiones dificulta la mecanización, requiriendo una adaptación de las prácticas culturales necesarias.

El páramo que conforma «Rio Negro» es una elevación de terreno que a modo de terraza se ha ido depositando sobre el terreno original, separando esta zona del resto del término de Cogolludo, a mucha menos altitud y con un suelo original mucho más rico en calcio y nutrientes. El suelo de «Rio Negro» requiere enmiendas calizas que aporten calcio para incrementar su pH extremadamente bajo. Este tipo de enmiendas explica que en el límite con la zona se sitúen las “caleras” de las que tradicionalmente se subía esta enmienda al páramo para la viticultura y que han ido transformando el paisaje de Cogolludo a lo largo de los siglos.

7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.

Las características específicas del vino relacionadas con el medio geográfico son:

- Vinos con elevada acidez natural.
- Concentración de iones de calcio inusualmente elevada.
- Alto nivel de antocianos totales.
- Vinos que, en la fase gustativa, presentan una ligera acidez y característico amargor final.
- Vinos tintos con tonalidad rojo picota, aun siendo vinos con envejecimiento, y de capa media alta.
- Aptitud natural para el envejecimiento de los vinos, mayor contenido en metoxifenoles. Estos compuestos comunican a los vinos notas a especias, ahumadas y vainilla, y son consecuencia del empleo de un mayor tiempo de crianza.
- Alto nivel terpénico que aporta gran intensidad aromática y tipicidad con unas particulares notas florales y tropicales.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

Los vinos elaborados en «Rio Negro» deben sus características a las excepcionales condiciones naturales de este enclave montañoso, así como a la interacción del ser humano que durante siglos ha tenido que seleccionar variedades, adaptando las prácticas de cultivo y el estilo de elaboración de los vinos a estas condiciones singulares, tanto en lo relativo a suelos como a climatología.

El bajo pH y elevada acidez de los suelos de esta zona, contribuyen a incrementar la acidez natural en los vinos y transmiten un punto amargo, aportando tipicidad y alargando el postgusto a los mismos

La compleja interacción entre los elementos del suelo, principalmente la capacidad sustitutiva que se produce entre el estroncio y el calcio, así como la particular composición de los suelos de «Rio Negro», caracterizados por unos niveles de calcio inusualmente bajos que hacen necesarias enmiendas calizas periódicas que compensen parcialmente su carácter ácido y unos niveles de estroncio aún más bajos que, al no competir con el calcio, permiten la fácil absorción del mismo por la planta, tienen como consecuencia unos vinos con un nivel de calcio elevado.

La climatología, consecuencia de la elevada altitud existente, ejerce una marcada influencia sobre las características de los vinos de «Rio Negro». Una temperatura diurna más suave implica una maduración más lenta y equilibrada que favorece la conservación de acidez, ralentizando la acumulación de azúcares, dando tiempo a la completa maduración de hollejos y por tanto, a la formación de una mayor cantidad de compuestos de calidad en los que destaca un elevado nivel de antocianos, particularmente aquellos no decolorables que aportan tonos más rojos al vino por la lentitud en su degradación, así como a un tanino de alta calidad polimérica y dulcificación natural, consecuencia de su larga maduración, que aporta volumen y estructura. La mayor pluviometría y particularmente las tormentas que se producen a partir de la segunda quincena

de agosto, también contribuyen a refrescar y suavizar de manera importante las temperaturas diurnas durante el periodo de maduración, favoreciendo además una correcta evotranspiración de la vid que permite conservar aun mayor acidez, dando equilibrio y longevidad al vino.

Una radiación solar mucho más intensa que en zonas limítrofes, provoca en la baya, como medida de protección, el desarrollo de un hollejo más grueso que aporta una mayor intensidad aromática y contribuye a la elevada concentración de polifenoles y antocianos.

La aptitud natural para el envejecimiento de los vinos de «Rio Negro», ha ido perfilando desde sus orígenes un método de elaboración propio, caracterizado por largos procesos de crianza que transfieren un mayor contenido de metoxifenoles a los vinos. Estos compuestos comunican a los vinos notas a especias, ahumadas y vainilla, y son consecuencia del empleo de un mayor tiempo de crianza

La exuberante masa forestal que circunda los viñedos de «Rio Negro», contribuye a aumentar aún más el nivel terpénico de los vinos y por tanto, su intensidad y tipicidad aromática. Esto se debe a que los monoterpenos son metabolitos de los aceites esenciales de innumerables especies de plantas aromáticas y forestales. Estos compuestos ingresan en el suelo a través de la descomposición de hojas senescentes, exudados radicales o vía deposición volátil de las partes aéreas de las plantas.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Río Negro el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, es Vino de Pago.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112 apartado b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Río Negro son: Crianza, Reserva, Gran Reserva y Roble.

9. Comprobaciones

9.1. Autoridad competente:

Dirección General de Alimentación.
Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4
45002 Toledo
Tlf 925 266700
e-mail: dga@jccm.es

9.2 Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/

Actualmente los organismos de certificación son:

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113
13200 Manzanares (Ciudad Real)

9.3. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 bis apartado 3 del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.