

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

12569 Orden AAA/2127/2012, de 26 de septiembre, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Rioja y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre.

El Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Rioja» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre, ha sido modificado en cuatro ocasiones para ir adaptándolo a las necesidades del sector con el objetivo siempre de la máxima calidad para los vinos acogidos.

Con esta perspectiva y a demanda del sector productor y elaborador se abordan en esta Orden distintos cambios, a los que cabe dar la consideración de modificaciones de menor importancia, a la vista de lo señalado al respecto por el artículo 20.4 del Reglamento (CE) n.º 607/2009, de la Comisión, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

Los cambios se refieren a adaptaciones de determinadas prácticas de cultivo, a ligeras adaptaciones de la graduación alcohólica natural mínima de las uvas, a precisiones en materia de los rendimientos máximos por hectárea y de transformación. También se modifica la acidez total mínima para concretos tipos de vino, introduciéndose la tipología de los vinos semisecos, regulando sus parámetros analíticos, en particular el contenido máximo en sulfuroso.

Todo ello requiere la modificación de la mencionada Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre.

El Consejo Regulador, en sus sesiones de 9 de abril de 2010 y de 7 de octubre y de 4 de noviembre de 2011 acordó efectuar las oportunas propuestas de modificación del Reglamento de la Denominación.

En la elaboración de esta Orden han sido consultadas las entidades representativas de los sectores implicados y han sido emitidos los informes correspondientes de las comunidades autónomas territorialmente afectadas.

En su virtud, de acuerdo con el Consejo de Estado, dispongo:

Artículo único. *Modificación de los anexos 1 y 2 de la Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Rioja» y de su Consejo Regulador.*

El Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Rioja» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre, queda modificado tal como se expresa a continuación:

Uno. El artículo 6 del anexo 1 queda redactado como sigue:

«Artículo 6. *Prácticas de cultivo autorizadas.*

1. La densidad de plantación será obligatoriamente de 2.850 cepas por hectárea, como mínimo y de 10.000 cepas por hectárea, como máximo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

2. 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.

3. Los sistemas de conducción y de poda del viñedo serán los siguientes:

- a) Vaso tradicional y sus variantes.
- b) Doble cordón.
- c) Vara y pulgar.
- d) Cordón simple o unilateral.
- e) 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.

4. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá autorizar, a propuesta del Consejo Regulador, la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance de la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

5. Las prácticas culturales y actuaciones precedentes se ajustarán a los límites de producción máximos establecidos en el artículo 8 de este Reglamento».

Dos. El artículo 7 del anexo 1 queda redactado como sigue:

«Artículo 7. *Regulación de vendimia. Normas de campaña.*

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las 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, con la única excepción de la contemplada en el artículo 11, en lo relativo a la elaboración de vinos tintos.

Para cada campaña, el Consejo Regulador adoptará los acuerdos necesarios tendentes a conseguir la optimización de la calidad.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y adoptar acuerdos en cada campaña sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad».

Tres. El artículo 8 del anexo 1 queda redactado como sigue:

«Artículo 8. *Rendimientos máximos de producción.*

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 6.500 kg de uva para las variedades tintas, y de 9.000 kg para las variedades blancas.

2. Este límite podrá ser modificado anualmente por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios, de conformidad con lo previsto en la letra d) del apartado 2 del artículo 26 de la Ley 24/2003, 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.

3. En función de las circunstancias de la campaña el Consejo Regulador podrá reducir la producción máxima admitida por hectárea establecida en el apartado 1 de este artículo hasta 5.525 kg por hectárea, para las variedades tintas y 7.650 kg por hectárea, para las variedades blancas.

4. Además, dentro de los límites expresados en los apartados anteriores, el Consejo Regulador podrá fijar en cada campaña, además del rendimiento amparable, un margen de desviación productiva atribuible a circunstancias climatológicas. Dicho incremento, que bajo ningún concepto resultará amparable, deberá ajustarse a las condiciones previstas en la normativa y regulación específica, en las propias normas de campaña y en la legislación aplicable.

5. 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, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto».

Cuatro. El artículo 10 del anexo 1 queda redactado como sigue:

«Artículo 10. *Prácticas de elaboración. Rendimiento de transformación*

1. Las técnicas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos con la adecuada calidad y tipicidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por la denominación.

2. 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. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

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.

3. En atención a las condiciones técnicas del proceso de elaboración de los vinos protegidos y a los meros efectos de control, se entenderá justificada la obtención de hasta 74 litros por cada 100 kg. de uva. El volumen de exceso respecto de lo indicado en el apartado anterior, no será amparable

4. En función de las circunstancias de la denominación, en determinadas campañas, el Consejo Regulador podrá reducir el rendimiento máximo de transformación de uva a vino hasta 66 litros por cada 100 kilogramos.

5. En las condiciones expresadas en los apartados anteriores, el Consejo Regulador podrá fijar en cada campaña un margen de desviación productiva atribuible a circunstancias climatológicas según se expresa en el apartado 4 del artículo 8, debiendo acordarse asimismo la gestión y destino del volumen de vino no amparado resultante.

6. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán 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.

7. Queda igualmente prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga, de eje vertical.

8. 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.

9. No se podrán utilizar trozos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos, incluido el almacenamiento, de los vinos protegidos por la denominación».

Cinco. Los apartados 2 y 3 del artículo 16 del anexo 1 quedan redactados como sigue:

«Artículo 16. *Características analíticas de los vinos.*

2.1 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, 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 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.

2.2 La acidez total de los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada Rioja no será inferior a 3,5 g/l (46,6 miliequivalentes por litro) de ácido tartárico.

3. 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».

Seis. El punto tres del apartado II.5 del anexo 2 queda redactado como sigue:

«II.5 Situación de no calificación.

Tres. Baremos analíticos de control de calidad (calificación inicial).

Graduación alcohólica adquirida mínima: 11,5 % vol. para los vinos tintos y 10,5 % vol. para los rosados y blancos.

Acidez volátil máxima: la acidez volátil de los vinos de campaña, expresada en ácido acético no podrán superar los 0,05 g/l (0,833 miliequivalentes por litro) por cada grado de alcohol adquirido y, en cualquier caso, no podrá exceder de 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).

Acidez total: La acidez total de los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada «Rioja» no será inferior a 3,5 g/l (46,6 miliequivalentes por litro) de ácido tartárico.

Azúcares residuales: 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, siempre que este tipo de elaboración se comunique al Consejo Regulador con carácter previo a la fermentación. 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) n.º 606/2009.

Anhídrido sulfuroso total: en fase de calificación, la cantidad máxima admitida 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 o más gramos/litro de azúcares: 180 mg/l.

Vinos rosados semisecos con 5 o más gramos/litro de azúcares: 240 mg/l.

Vinos blancos semisecos con 5 o 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».

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 26 de septiembre de 2012.–El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete.