

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018.**

**La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018.**

# NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rioja»

PDO-ES-A0117-AM12

Fecha de comunicación: 02.08.2024

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

### CAMBIOS EN LAS NORMAS DE ETIQUETADO

Descripción:

Se mantiene la posibilidad de la utilización en el etiquetado de la mención “VINO DE” junto al nombre de uno de los 144 municipios que forman parte de la Denominación de Origen Calificada Rioja, cuando el vino proceda exclusivamente de viñedos del citado municipio y su elaboración, crianza en su caso y embotellado se realicen en el mismo. También se mantiene la excepción de que, para el uso de esa mención, el vino pueda incorporar hasta un 15% de uva procedente de viñedos inscritos en términos municipales limítrofes, y siempre que se acredite por cualquier título jurídico válido en derecho, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15% de la uva.

Y se amplía la figura aprobando el uso en el etiquetado de la mención “VIÑEDO EN” junto al nombre de un municipio de la Denominación cuando el vino proceda exclusivamente de viñedos situados en ese municipio concreto.

Para ambas menciones, “VINO DE” y “VIÑEDO EN” junto al nombre del municipio, se establece que el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y precintas específicas que incluirán el término “Vino de Pueblo”. En el caso de que concurren menciones de zona, municipio o viñedo singular, la contraetiqueta o precinta a emplear será la de la unidad geográfica de menor tamaño.

Modifica los puntos 8.b.9 y 8.b.10.3 del pliego de condiciones y el 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se corresponde con ninguna de las contempladas en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El Pleno del Consejo Regulador adoptó en 2017 una serie de acuerdos para desarrollar las entidades geográficas menores dentro de la Denominación con el objetivo de potenciar la diversidad y el origen de los vinos. Así, al ya reconocido “Vino de Zona”, se sumaron las figuras de “Vino de Municipio” y “Viñedo Singular”, quedando sometidas todas ellas a un sistema de trazabilidad y control específico.

Transcurridos más de seis años desde su aprobación, la acogida de dichas figuras, tanto por los operadores como por los consumidores, ha sido muy positiva interpretándose como atributos de la calidad del vino.

Se ha optado por utilizar esta terminología “Vino de Pueblo” en lugar de “Vino de Municipio”, como eran conocidos hasta la fecha este tipo de vinos, al entender que el término “pueblo” resulta más accesible y natural en el lenguaje que “municipio”, toda vez que goza de un mayor atractivo comercial.

Con esta modificación se pretende seguir poniendo en valor el origen de los vinos y el viñedo, fortaleciendo las herramientas de diferenciación de la oferta con las que cuentan los operadores de Rioja.

## **DOCUMENTO ÚNICO**

### **1. NOMBRE(S)**

Rioja

### **2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

### **3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

#### **3.1. Código de nomenclatura combinada**

- 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE  
2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

### **4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**

#### **1. Vinos blancos y rosados (secos y semisecos)**

##### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma frutales, florales o vegetales, típicos de la variedad. Acidez presente con sensación de frescor.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Aromas a fruta fresca o florales. En boca equilibrio acidez/ fruta con sensación de frescor.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

\* Graduación varía según subzonas y envejecimiento.

\* Volátil mayor en vinos de más de un año.

\* SO<sub>2</sub> máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

\*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

### **Características analíticas generales**

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 240

### **2. Vinos blancos y rosados (semidulces y dulces)**

#### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Blancos: amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aromas frutales, florales o vegetales, típicos de la variedad. Acidez presente, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Aromas a fruta fresca o florales. Equilibrio acidez/fruta, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

\*Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

\*Volátil mayor en vinos de más de un año.

\*SO<sub>2</sub> máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

\*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

### **Características analíticas generales**

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 240

### **3. Vinos tintos (secos y semisecos)**

#### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Los juvenes son púrpura con tonos violáceos; los “crianza” rojo granate, cereza; los “reserva” rojo cereza picota con ribetes rubí; y los "gran reserva" rojo rubí con tonos teja. Aromas afrutados o florales varietales, los “crianza” además con aromas tostados de roble. Los “reserva” y “gran reserva” más complejos con aromas especiados. Boca: Son sabrosos con equilibrio acidez / grado / tanino. Con el envejecimiento aumenta la suavidad y persistencia.

\*Los límites de graduación varían según zonas y envejecimiento.

\*Volátil: secos de más de un año, máximo 1 gr/l hasta 10% vol. y 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol.

\*SO<sub>2</sub>: máximo 140 mg/l si azúcar <5g/l.

\*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

#### **Características analíticas generales**

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

### **4. Vinos espumosos de calidad (blancos o rosados)**

#### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Vino con desprendimiento continuo de dióxido de carbono expresado visualmente en la formación de finas burbujas en el momento de su servicio para el consumo. El vino espumoso de calidad, así como su vino base tras su primera fermentación, será limpio, sin partículas en suspensión y de color amarillo y rosado en sus diferentes tonalidades. Su olor tendrá los atributos positivos de frescura y fruta, con la complejidad debida a la permanencia durante la fase de rima con los restos de levadura, más evidente en el caso de las menciones Reserva y Gran Añada y estará exento de defectos especialmente debidos a procesos oxidativos o reductivos.

\*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

\* Graduación alcohólica adquirida máxima: 13% vol.

### **Características analíticas generales**

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10,83
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 140

## **5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**

### **5.1. Prácticas enológicas específicas**

#### **1.**

Práctica de cultivo

Se considera que el viñedo entra en producción en su 4º ciclo vegetativo (o antes, previa autorización).

Se prohíben, salvo ciertos casos, plantaciones mixtas que no permitan una absoluta separación de variedades en la vendimia.

Densidad: min. 2.850-max.10.000 cepas/Ha

Poda/Sistemas de conducción: Vaso tradicional y variantes, Doble cordón, Vara y pulgar, Cordón simple o unilateral, Doble Guyot (solo para Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés).

Carga Máxima: 12 yemas/cepa; 16 para variedades blancas mencionadas y 14 para Garnacha. Posibles excepciones.

Riego: Autorizado. Entre el 15 agosto y la vendimia exclusivamente con sistemas localizados y comunicación escrita con 24 h de antelación; aspersión con autorización; prohibición de otros métodos.

En la elaboración de vinos espumosos de calidad con las menciones Reserva y Gran Añada la vendimia deberá ser manual, quedando prohibida la vendimia mecánica. Excepcionalmente, se permite la vendimia mecánica nocturna en el caso de vino espumoso de calidad con la mención Reserva en las condiciones que se determinen en las Normas de Campaña de cada vendimia.

#### **2.**

Práctica enológica específica

Proporción de variedades por tipos de vino:

TINTO: Mín. 95 % de variedades tintas, si es uva desgranada y 85 % si está entera.

BLANCO: 100% uva blanca.

ROSADO: Min. 25 % uva tinta

ESPUMOSOS DE CALIDAD (BLANCOS Y ROSADOS): con uvas blancas y/o tintas. Los rosados al menos llevarán un 25% de uva tinta.

La mezcla, opcional, de colores de uva, se hará tras la entrega.

Características de la uva: Sana y con grado natural min: 11 % vol. para tintas, 10,5 % vol. para blancas y 9,5 % vol para espumosos de calidad.

Rendimiento de transformación máximo:

- 70 litros/100 kg vendimia para vinos. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.

- 62 litros/100 kg vendimia para espumosos de calidad. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.

- 65 litros/100 kg vendimia para los que vayan a ostentar la mención "viñedo singular". No puede variar.

### 3.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones:

-Uso de fracciones mosto/vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos

-Prensas continuas, máquinas estrujadoras de acción centrífuga, precalentamiento de la uva o calentamiento de mostos/vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de materia colorante

-Uso de trozos de madera de roble en la elaboración, crianza y almacenamiento

-Mezcla distintos tipos de vino para obtener vino diferente a los mezclados.

Condiciones particulares de elaboración:

-Fermentado en barrica: sólo para blancos y rosados, con al menos 1 mes de permanencia en barrica.

- Maceración carbónica: en la elaboración de tintos, se admite un máximo de 5% de uva blanca despallada o un 15% si es entera.

-Vino espumoso de calidad: por el método tradicional. Al menos 15 meses entre tiraje y degüelle, ininterrumpidos, en la misma botella. Todo el proceso de elaboración, incluido el etiquetado, en la misma bodega. En la segunda fermentación el grado adquirido no puede subir más de 1,5% vol. El licor de expedición no puede subir el grado adquirido en más de 0,5% vol. Después del degüelle se permite el trasvase, sin filtración, a botellas de vidrio de menos de 0,75 l o de 3 l o más. Prohibida la acidificación y decoloración.

## **5.2. Rendimientos máximos**

### **1. Variedades tintas**

6500 kilogramos de uvas por hectárea

### **2. Variedades tintas**

45,5 hectolitros por hectárea

### **3. Variedades blancas**

9000 kilogramos de uvas por hectárea

### **4. Variedades blancas**

63 hectolitros por hectárea

### **5. Uva tinta destinada a "viñedo singular"**

5000 kilogramos de uvas por hectárea

### **6. Uva tinta destinada a "viñedo singular"**

32,5 hectolitros por hectárea

### **7. Uva blanca destinada a "viñedo singular"**

6922 kilogramos de uvas por hectárea

### **8. Uva blanca destinada a "viñedo singular"**

44,99 hectolitros por hectárea

## **6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA**

RIOJA ALTA

Comunidad Autónoma de La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana  
Arenzana de Abajo  
Arenzana de Arriba  
Azofra  
Badarán  
Bañares  
Baños de Río Tobía  
Baños de Rioja  
Berceo  
Bezares  
Bobadilla  
Briñas  
Briones  
Camprovín  
Canillas  
Cañas  
Cárdenas  
Casalarreina  
Castañares de Rioja  
Cellórigo  
Cenicero  
Cidamón  
Cihuri  
Cirueña  
Cordovín  
Cuzcurrita de Río Tirón  
Daroca de Rioja  
Entrena

Estollo  
Foncea  
Fonzaleche  
Fuenmayor  
Galbárruli  
Gimileo  
Haro  
Hervías  
Herramélluri  
Hormilla  
Hormilleja  
Hornos de Moncalvillo  
Huércanos  
Lardero  
Leiva  
Logroño  
Manjarrés  
Matute  
Medrano  
Nájera  
Navarrete  
Ochánduri  
Ollauri  
Rodezno  
Sajazarra  
San Asensio  
San Millán de Yécora  
San Torcuato

San Vicente de la Sonsierra

Santa Coloma

Sojuela

Sorzano

Sotés

Tirgo

Tormantos

Torrecilla sobre Alesanco

Torremontalbo

Treviana

Tricio

Uruñuela

Ventosa

Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Provincia de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternerero (enclave)

RIOJA ORIENTAL

Comunidad Autónoma de La Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo  
Arrúbal  
Ausejo  
Autol  
Bergasa  
Bergasilla  
Calahorra  
Cervera del Río Alhama  
Clavijo  
Corera  
Cornago  
El Redal  
El Villar de Arnedo  
Galilea  
Grávalos  
Herce  
Igea  
Lagunilla de Jubera  
Leza del Río Leza  
Molinos de Ocón  
Murillo de Río Leza  
Muro de Aguas  
Nalda  
Ocón (La Villa)  
Pradejón  
Préjano  
Quel  
Ribafrecha

Rincón de Soto  
Santa Engracia de Jubera (zona Norte)  
Santa Eulalia Bajera  
Tudelilla  
Villamediana de Iregua  
Villarroya  
Comunidad Autónoma de Navarra  
Andosilla  
Aras  
Azagra  
Bargota  
Mendavia  
San Adrián  
Sartaguda  
Viana  
RIOJA ALAVESA  
Provincia de Álava  
Baños de Ebro  
Barriobusto  
Cripán  
Elciego  
Elvillar de Álava  
Labastida  
Labraza  
Laguardia  
Lanciego  
Lapuebla de La barca  
Leza

Moreda de Álava

Navaridas

Oyón

Salinillas de Buradón

Samaniego

Villabuena de Álava

Yécora

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.

Dentro de la zona de producción se incluyen entidades geográficas menores identificadas como ‘viñedo singular’, de tamaño inferior a un término municipal que puede comprender una sola parcela catastral o varias distintas, y con viñedo de edad mínima de 35 años.

Los viñedos singulares reconocidos se delimitan en el Anexo de la Orden APA/816/2019 de 28 de junio (BOE 181 de 30 de julio) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>); en el Anexo de la Orden APA/780/2020 de 3 de agosto (BOE 214 de 8 de agosto) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>); en el Anexo de la Orden APA/468/2021 de 5 de mayo (BOE 115 de 14 de mayo) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf>); en Corrección de errores de la Orden APA/468/2021 de 5 de mayo (BOE 137 de 9 de junio) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf>); y en el Anexo de la Orden APA/794/2022, de 10 de agosto (BOE 195 de 15 de agosto) (<https://www.boe.es/boe/dias/2022/08/15/pdfs/BOE-A-2022-13770.pdf>).

## **7. VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA - MAZUELO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

## **8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**

### **8.1. VINO**

Los vinos de uvas procedentes de Rioja Alta se caracterizan por la especial influencia del clima atlántico, que hace que los vinos tengan una graduación media y cuerpo y acidez elevada, consecuencia de lo cual son vinos aptos para el envejecimiento en barrica. Es una zona con menor número de horas de luminosidad durante el ciclo vegetativo que en la zona más meridional de la Denominación y mayor pluviometría, lo que guarda relación directa con su acidez, que consideradas junto a la protección que ejerce la Sierra de Cantabria refuerzan las características descritas, tanto si se elaboran solos como si se ensamblan con vinos procedentes de las otras zonas. En el caso de la zona Rioja Alavesa, la confluencia de climas atlántico y mediterráneo supone que la graduación media sea algo más elevada que la de los anteriores, vinos con algo menos de acidez y más versátiles, en el sentido de que son vinos tanto para un consumo más inmediato como también aptos para el envejecimiento. La protección de la Sierra de Cantabria, al norte, se hace todavía más decisiva. Las horas de luminosidad son similares a las de Rioja Alta, si bien la pluviometría es algo inferior. Su versatilidad alcanza también a la idoneidad para obtener vinos de ensamblaje. Finalmente, en el caso de los vinos procedentes de la zona más meridional, la zona Oriental, observamos una menor pluviometría, un clima marcadamente mediterráneo caracterizado también por una mayor insolación con carácter general, un grado más elevado, extracto e idoneidad para el ensamblaje en vinos dedicados a la crianza, a la vez que ofrece también vinos que pueden ser aptos también para el consumo más inmediato.

La diferente tipología de suelos descubre tres con carácter mayoritario. De un lado los arcillo-calcáreos, situados en la parte más septentrional de la Denominación, que constituyen la fuente fundamental para la crianza, a caballo entre Rioja Alavesa y Rioja Alta, mientras que en esta última zona y en la Oriental, también aparecen los aluviales y los arcillo-ferrosos, que caracterizan vinos de menor cuerpo que los anteriores.

La antiquísima actividad vitivinícola y la trascendencia del vino en la región, cuyo impacto económico se sitúa en el 20% de su Producto Interior Bruto, ha supuesto que la dependencia para la sostenibilidad haya optimizado las ventajas que ofrecen las condiciones naturales que se describen y en particular la especialización en la crianza de los vinos hasta culminar una de las mayores concentraciones de barricas de roble en el mundo.

## **8.2. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD**

Aunque la Denominación se caracteriza por la mayoritaria elaboración de vinos tranquilos, no es menos cierto que existe constancia de la elaboración de espumosos de calidad por algunas bodegas mediante el método tradicional desde mediados del siglo XIX, lo que justifica el saber hacer y la experiencia.

La frescura y acidez constituyen dos elementos clave en la elaboración de espumosos de calidad. El hecho de que la Denominación se encuentre enclavada en una zona fresca según la integral térmica de Winkler contribuye a ciclos vegetativos cortos que culminan una correcta maduración fenólica sin alcanzar graduaciones elevadas, extremos que constituyen el punto de partida idóneo para la obtención de estos vinos.

## **9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)**

### **Marco jurídico:**

En la legislación nacional

### **Tipo de condición complementaria:**

Envasado en la zona geográfica delimitada

### **Descripción de la condición:**

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.

Este requisito se establece al constatar que el riesgo para la calidad del vino finalmente ofrecido al consumo es más elevado cuando el vino ha sido transportado y embotellado fuera de la zona de producción que cuando estas operaciones se realizan en dicha zona. Sirve para proteger la gran reputación del vino de Rioja mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad protegiendo la denominación de origen calificada de la que es beneficiaria la colectividad de productores afectados. La decisión fue reconocida por sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea de 16 de mayo de 2000.

### **Marco jurídico:**

En la legislación nacional

### **Tipo de condición complementaria:**

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

**Descripción de la condición:**

Es obligatorio que aparezca «RIOJA» destacada y, justo debajo de «RIOJA», deben figurar los siguientes elementos: la mención «Denominación de Origen Calificada»; el sello del Consejo Regulador; la marca comercial; y el nombre o razón social de una bodega inscrita o un nombre comercial.

Prohibido alusiones a "barrica" y "madera" en la comercialización, propaganda y etiquetado de los vinos, sin haber agotado los procesos de crianza.

Se puede usar el nombre de una zona cuando la uva proceda de la misma y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice allí. Si bien en su elaboración puede usarse como máximo un 15% de uva procedente de viñedos inscritos, en términos municipales limítrofes a la zona de ubicación del operador y siempre que se acredite, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15% de la uva.

Se permite la utilización en el etiquetado de la mención “VINO DE” junto al nombre de un municipio de los incluidos en el ámbito territorial de la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’ cuando el vino proceda exclusivamente de viñedos del citado municipio y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realicen en el mismo.

Excepcionalmente se considerará que el vino procede del municipio si en su elaboración incluye como máximo un 15% de uva procedente de viñedos inscritos en términos municipales limítrofes al del operador, y siempre que se acredite por cualquier título jurídico válido en derecho, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15% de la uva.

Se permite la utilización en el etiquetado de la mención “VIÑEDO EN” junto al nombre de un municipio de los incluidos en el ámbito territorial de la Denominación de Origen Calificada ‘Rioja’ cuando el vino proceda exclusivamente de viñedos del citado municipio.

En los vinos espumosos de calidad figurará la expresión “Método Tradicional” ubicada inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre “Rioja”.

En la etiqueta que porte las menciones obligatorias, los caracteres de la expresión “Método Tradicional” no podrán representarse en un tamaño inferior a 0,3 cm.

El término ‘viñedo singular’ figurará inmediatamente debajo del nombre del mismo registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre ‘Rioja’.

Sin perjuicio de lo expuesto serán de obligado cumplimiento los requisitos mínimos de etiquetado que se establezcan de conformidad con el artículo 17 h) 4º de la Ley 6/2015 de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

## **ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop\\_rioja.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx)