
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1175

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Rioja

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, December 16, 2022



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any recorded operator that complies with the Specifications of the Protected Designation of Origin Rioja.**

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Rioja
C/ Estambreira, 52
26006 Logroño
La Rioja
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Rioja (SPAIN).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0117

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout opérateur inscrit respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Rioja.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine contrôlée Rioja
C/ Estambreira, 52
26006 Logroño
La Rioja
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Rioja (ESPAGNE).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0117

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo operador inscrito que cumpla el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Rioja
C/ Estambreira, 52
26006 Logroño
La Rioja
España

ZONA GEOGRÁFICA

Rioja (ESPAÑA).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 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 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0117

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. Name of the product

Rioja

2. Geographical indication type

PDO - Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine
5. Quality sparkling wine

4. Description of the wine(s)

White and rosé wines (dry and semi-dry)

White wines: straw yellow with hints of lime, clean and bright. Aroma of green fruit, flowers and vegetables, typical of the variety. Moderate acidity with a sensation of freshness.

Rosé wines: strawberry with a tinge of raspberry (salmon in the case of 'Crianza' wines), bright, clean. Aroma of red fruits and floral notes. Balance between acidity and fruit in the mouth, with a fresh feeling.

In both cases, the aromas are blended in the maturing process with others of oak wood (vanilla, toasted and smoky notes) and the acidity is integrated with the toasted wood notes.

*The alcohol content varies depending on the sub-areas and ageing.

*Greater volatility in wines that are over a year old.

*Maximum SO₂ 180 mg/l if sugar < 5 g/l.

*For any limits not covered, the standing legislation will apply.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,5
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	240

White and rosé wines (semi-sweet and sweet)

White wines: straw yellow with hints of lime, clean and bright. Aroma of green fruit, flowers and vegetables, typical of the variety. Moderate acidity, a feeling of freshness and sweetness in the mouth depending on the type.

Rosé wines: strawberry with a tinge of raspberry (salmon in the case of 'Crianza' wines), bright, clean. Aroma of red fruits and floral notes. A balance between acidity/fruit, a feeling of freshness and sweetness in the mouth depending on the type.

In both cases, the aromas are blended in the maturing process with others of oak wood (vanilla, toasted and smoky notes) and the acidity is integrated with the toasted wood notes.

*The alcohol content varies depending on the sub-areas and ageing.

*Greater volatility in wines that are over a year old.

*Maximum SO₂ 180 mg/l if sugar < 5 g/l.

*For any limits not covered, the standing legislation will apply.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,5
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	25
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	240

Red wines (dry and semi-dry)

Young wines are purple with violet tones; ‘Crianza’ wines are maroon and cherry red; ‘Reserva’ wines are cherry red in colour with hints of ruby; ‘Gran Reserva’ wines are ruby with russet tones. Nose: intense fruity, varietal and floral notes, with toasted oak wood aromas in the case of ‘Crianza’ wines. ‘Reserva’ and ‘Gran Reserva’ wines are more complex with spicy aromas. Taste: flavourful with balanced acid/alcohol/tannin content. Ageing improves smoothness and extends the length.

*The alcohol content limits vary depending on the areas and ageing.

*Volatile: dry wines more than a year old, maximum 1 gr/l up to 10 % vol. and 0,06 gr/l for each degree of alcohol above 10 % vol.

*SO₂: maximum 140 mg/l if sugar < 5 g/l.

*For any limits not covered, the standing legislation will apply.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11,5
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	180
---	-----

Quality sparkling wines (white or rosé)

Wine featuring the continuous release of carbon dioxide which takes the visual form of fine bubbles when served for consumption.

Quality sparkling wine, like its cuvée after the first fermentation, will be clear, without particulates in suspension, and different shades of yellow or pink in colour.

Its aroma must have positive attributes of freshness and fruit, with the complexity resulting from resting on the lees during the second fermentation. This is most noticeable in ‘Reserva’ and ‘Gran Añada’ wines. It must be free from defects, especially those resulting from oxidisation or reduction.

*For any limits not covered, the standing legislation will apply.

*Maximum actual alcoholic strength: 13 % volume

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	5,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	140

5. Wine-making practices

a. *Specific oenological practices*

Cultivation method

Vineyards are considered to start producing in their fourth growth cycle (or before that, subject to authorisation).

Density: min. 2 850 - max. 10 000 vines/ha.

Pruning/training systems: goblet pruning and variants, double cordon, rod and thumb, single or unilateral cordon, double Guyot (only for Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, white Maturana, white Tempranillo and Turruntés).

Maximum load: 12 buds/vine; 16 for white varieties mentioned and 14 for Grenache. Possible exceptions.

Irrigation: allowed. Between 15 August and the harvest, irrigation must only be carried out using localised systems and a notification must be submitted in writing 24 hours in advance; sprinkler irrigation allowed if permission is granted; other methods are prohibited.

For quality sparkling wines, the grapes must be harvested by hand (mechanical harvesting is prohibited).

Specific oenological practice

Proportion of varieties depending on wine types:

RED: min. 95 % of red varieties if the grapes are destemmed and 85 % if they are whole.

WHITE: 100 % white grapes.

ROSÉ: min. 25 % red grapes.

QUALITY SPARKLING WINES (WHITE AND ROSÉ): with white and/or red grapes. Rosés must contain at least 25 % red grapes.

The optional mixing of grape colours must be done after delivery.

Grape characteristics: healthy and with a minimum alcohol content of: 11 % vol. for red wines, 10,5 % vol. for white wines and 9,5 % vol. for quality sparkling wines.

Maximum processing yield:

—70 litres/100 kg harvest for wines. This can vary in exceptional cases within certain limits.

—62 litres/100 kg harvest for quality sparkling wines. This can vary in exceptional cases within certain limits.

—65 litres/100 kg harvest for those that feature the ‘viñedo singular’ (single vineyard) indication. No variation allowed.

Relevant restriction on making the wines

Prohibitions:

- Use of fractions of must or wine obtained by inadequate pressures in protected wines
- Continuous screw presses, crushing machines with a centrifugal action, preheating of grapes or heating must or wine in the presence of the marc in order to force the extraction of colouring material
- Using pieces of oak wood in production, maturing and storage
- Blending different types of wine to obtain wine that is different to the blended wines

Specific wine-making conditions:

- Barrel fermentation: only for white and rosé wines, which must remain in the barrel for at least a month.
- Carbonic maceration: the maximum percentage of white grapes permitted in the production of red wines is 5 % in the case of stemmed grapes and 15 % in that of whole grapes.
- Quality sparkling wine: according to the traditional method. At least 15 consecutive months between tirage and disgorgement, in the same bottle. The entire production process, including labelling, at the same winery. In the secondary fermentation, the actual alcohol content must not exceed 1,5 % vol. The expedition liqueur must not increase the actual alcohol content by more than 0,5 % vol. After disgorgement, transfer without filtration is allowed to glass bottles with a capacity of less than 0,75 l or at least 3 l. Acidification and decolouring are prohibited.

b. *Maximum yields*

Red grape varieties

6 500 kilograms of grapes per hectare

Red grape varieties

45,5 hectolitres per hectare

White grape varieties

9 000 kilograms of grapes per hectare

White grape varieties

63 hectolitres per hectare

Red grapes intended for 'viñedo singular' (single vineyard)

5 000 kilograms of grapes per hectare

Red grapes intended for 'viñedo singular' (single vineyard)

32,5 hectolitres per hectare

White grapes intended for 'viñedo singular' (single vineyard)

6 922 kilograms of grapes per hectare

White grapes intended for 'viñedo singular' (single vineyard)

44,99 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

RIOJA ALTA

Autonomous Community of 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
Cellorigo
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

Province of Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enclave)

RIOJA ORIENTAL

Autonomous Community of 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 (Northern area)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Autonomous Community of Navarre
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana
RIOJA ALAVESA
Province of 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

Vineyards located in the municipality of Lososa on the right bank of the Ebro that had been entered on the Council's vineyard register as of 29 April 1991 shall remain registered as long as they continue to exist.

Any change to the boundaries of the municipalities included in the production area shall not mean that registered vineyards will be removed from the vineyard register.

The production area includes smaller geographical entities that are identified as 'viñedos singulares' (single vineyards). These are smaller than a municipality and can consist of a single cadastral parcel or various different parcels. The vines must be at least 35 years old.

The single vineyards recognised are demarcated in the Annex to Order APA/816/2019 of 28 June 2019 (Spanish Official State Gazette 181 of 30 July 2019) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>) and the Annex to Order APA/780/2020 of 3 August 2020 (Spanish Official State Gazette 214 of 8 August 2020) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>).

7. Main wine grapes variety(ies)

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA
ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS
CHARDONNAY
WHITE GRENACHE
RED GRENACHE
GRACIANO
MACABEO - VIURA
WHITE MATURANA
RED MATURANA
MAZUELA
SAUVIGNON BLANC
TEMPRANILLO
WHITE TEMPRANILLO
VERDEJO

8. Description of the link(s)

WINE

Wines made from grapes from Rioja Alta are characterised by the special influence of the Atlantic climate. This gives the wines moderate alcoholic strength and body with high acidity. For this reason, the wines are suitable for barrel-ageing. The area has fewer hours of daylight during the growth cycle than the area further south covered by the Designation. It also has higher rainfall, which has a direct bearing on its acidity. These factors, together with the protection afforded by the Sierra de Cantabria, enhance the characteristics described in the wines, whether on their own or blended with wines from other areas. In the case of the area of Rioja Alavesa, the convergence of Atlantic and Mediterranean climates means that the wines have a somewhat higher alcoholic strength than those previously mentioned. They also have a lower acidity and are more versatile inasmuch as they are suitable for immediate consumption and for ageing. The protection from the Sierra de Cantabria, to the north, is even more significant. The hours of

daylight are similar to those of Rioja Alta while the rainfall is somewhat lower. Their versatility also makes them ideal in the production of blended wines. Finally, for the wines from the southernmost area, Rioja Oriental, we find lower rainfall and a notably Mediterranean climate generally characterised by more sunshine. The wines have higher alcoholic strength and aroma and are ideal for blending to produce wines intended for ageing. At the same time, the climate conditions result in wines that can also be suitable for more immediate consumption.

Analysis of the soils reveals three main types. Firstly, there are the clay-limestone soils found in the northernmost part of the area covered by the Designation. These represent the basic source for vine-growing, situated between Rioja Alavesa and Rioja Alta. Then, in the latter area and in Rioja Oriental, there are also the alluvial and iron-rich clay soils which produce wines with less body than those previously mentioned.

In economic terms, wine represents 20 % of the region's GDP. The ancient practice of wine-growing, and the vital importance of wine in the region, means dependence on its sustainability. Full advantage is therefore taken of the natural conditions described. In particular, there is the speciality of ageing wines, which has resulted in one of the highest concentrations of oak barrels in the world.

QUALITY SPARKLING WINE

While the Designation is mainly known for the production of still wines, some wineries have nevertheless been producing quality sparkling wines by the traditional method since the mid-nineteenth century, hence the know-how and experience.

Freshness and acidity are two key elements in the production of quality sparkling wines. The Designation is situated within an area of cooler temperatures, according to the Winkler scale. This contributes to short growing cycles resulting in correct phenolic ripeness without reaching high levels of alcoholic strength: features that provide the ideal starting point for the production of these wines.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition:

Wines covered by the 'Rioja' Qualified Designation of Origin must only be bottled at registered wineries authorised by the Governing Council. Otherwise the wine will not be allowed to use the designation.

This requirement has been established in response to the fact that the quality of the wine finally offered to the consumer is at greater risk when the wine has been transported and bottled outside the production area than when these operations are conducted within the area. The requirement serves to protect the fine reputation of Rioja wine by strengthening control of its special characteristics and quality. It protects the Qualified Designation of Origin from which all of the producers concerned benefit. The decision was confirmed by a judgment of the Court of Justice of the European Union of 16 May 2000.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The term 'RIOJA' must be prominently featured and, just below 'RIOJA', the following elements should appear: the words

'Denominación de Origen Calificada' [Qualified Designation of Origin]; the stamp of the Governing Council; the trademark; and the name or business name of a registered winery or a trade name.

The terms 'barrel' and 'wood' must not be referred to in the marketing, advertising and labelling of wines before the maturing process is complete.

It is permitted to use the name of an area or municipality when the grape is from there and when it is produced, matured (as applicable) and bottled

there. However, no more than 15 % of the grapes used to make the wine can come from registered vineyards located in municipalities bordering on the area or municipality where the operator is based and proof must be provided that the aforementioned 15 % of the grapes will be available on an exclusive basis for a period of at least 10 consecutive years.

In the case of quality sparkling wines, the expression ‘Método Tradicional’ [Traditional Method] must be featured immediately below the term referring to the sugar content and in a font size that must not exceed that which is used for the name ‘Rioja’.

On the label featuring the mandatory particulars, the font size of the expression ‘Método Tradicional’ [Traditional Method] must not be smaller than 0,3 cm.

The term ‘viñedo singular’ [single vineyard] must be featured immediately below the term that is registered as a trademark, with a font size, thickness and colour no larger than that which is used for the name ‘Rioja’.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Without prejudice to the above, minimum labelling requirements laid down in accordance with Article 17(h)(4) of Law 6/2015 of 12 May 2015 on protected designations of origin and geographical indications at supra-Autonomous-Community level must be complied with.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Dénomination(s) à enregistrer

Rioja

2. Type de l'indication géographique

AOP – appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

Vins blancs et rosés (secs et demi-secs)

Blancs: jaune paille avec une touche de citron vert, limpides et brillants. Arôme de fruits verts, de fleurs et de végétaux, typique de cette variété. Acidité modérée avec une sensation de fraîcheur.

Rosés: couleur fraise avec une nuance de framboise (saumon pour les vins Crianza), brillants, limpides. Arôme de fruits rouges et notes florales. Équilibre entre acidité et goût fruité en bouche, avec une sensation de fraîcheur.

Dans les deux cas, lors du processus de vieillissement, les arômes s'enrichissent de ceux issus du bois de chêne (notes vanillées, grillées et fumées) et l'acidité se développe en même temps que les notes grillées provenant du bois.

* La teneur en alcool dépend des sous-régions et du vieillissement.

* Les vins de plus d'un an présentent une plus grande volatilité.

* Maximum 180 mg SO₂/l si sucre < 5 g/l.

* Pour toutes les limites non couvertes, la législation en vigueur s'appliquera.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	240

Vins blancs et rosés (moelleux et doux)

Blancs: jaune paille avec une touche de citron vert, limpides et brillants. Arôme de fruits verts, de fleurs et de végétaux, typique de cette variété. Acidité modérée, sensation de fraîcheur et de douceur en bouche selon le type.

Rosés: couleur fraise avec une nuance de framboise (saumon pour les vins Crianza), brillants, limpides. Arôme de fruits rouges et notes florales. Équilibre entre acidité et goût fruité, sensation de fraîcheur et de douceur en bouche selon le type.

Dans les deux cas, les arômes sont mélangés, lors du processus de vieillissement, à des arômes de bois de chêne (notes vanillées, grillées et fumées) et l'acidité est intégrée grâce aux notes de bois grillé.

* La teneur en alcool dépend des sous-régions et du vieillissement.

* Les vins de plus d'un an présentent une plus grande volatilité.

* Maximum 180 mg SO₂/l si sucre < 5 g/l.

* Pour toutes les limites non couvertes, la législation en vigueur s'appliquera.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	240

Vins rouges (secs et demi-secs)

Les vins jeunes sont pourpres avec des nuances de violet; les vins «Crianza» sont bordeaux et rouge cerise; les vins «Reserva» présentent une couleur rouge cerise avec des touches de rubis; les vins «Gran Reserva» sont de couleur rubis avec des nuances brun-roux. Nez: les vins «Crianza» présentent d'intenses notes fruitées, florales et caractéristiques du cépage, avec des arômes de bois de chêne grillé. Les vins «Reserva» et «Gran Reserva» sont plus complexes et dotés d'arômes épicés. En bouche, ils sont savoureux avec une teneur équilibrée en acide/alcool/tanin. Le vieillissement accentue la douceur et renforce la longueur en bouche.

* Les limites relatives à la teneur en alcool dépendent des régions et du vieillissement.

* Volatilité: vins secs de plus d'un an, maximum 1 g/l jusqu'à 10 % vol. et 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool au-dessus de 10 % vol.

* SO₂: maximum 140 mg SO₂/l si sucre < 5 g/l.

* Pour toutes les limites non couvertes, la législation en vigueur s'appliquera.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Vins mousseux de qualité (blancs ou rosés)

Vin à dégagement continu de dioxyde de carbone s'exprimant sous la forme visuelle de fines bulles lorsqu'il est servi pour être consommé.

À l'instar de sa cuvée, une fois la première fermentation terminée, le vin mousseux de qualité sera clair, ne présentera aucune particule en suspension et sera caractérisé par différentes nuances de jaune ou de rose.

Son arôme doit présenter les propriétés positives de la fraîcheur et des fruits, avec une complexité due au procédé de repos sur les lies au cours de la deuxième fermentation, qui se ressent particulièrement dans les vins «Reserva» et «Gran Añada». Le vin doit être exempt de défauts dus notamment aux processus d'oxydation ou de réduction.

* Pour toutes les limites non couvertes, la législation en vigueur s'appliquera.

* Titre alcoométrique acquis maximal: 13 % vol.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	5,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	140

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratique œnologique spécifique*

Pratique culturale

Les vignobles sont considérés comme commençant leur production au cours de leur quatrième cycle de végétation (ou avant, sous réserve d'une autorisation).

Densité: entre 2 850 et 10 000 pieds de vigne/ha au maximum

Systèmes de taille/de formation: taille en gobelet et ses variantes, taille à double cordon, taille en Guyot Poussard, taille en cordon unique ou unilatéral, taille en Guyot double (uniquement pour le Chardonnay, le Sauvignon blanc, le Verdejo, le Maturana blanca, le Tempranillo blanco et le Turruntés).

Charge maximale: 12 yeux francs/pied; 16 pour les cépages blancs mentionnés et 14 pour le Grenache, avec des exceptions possibles.

Irrigation: autorisée. Entre le 15 août et les vendanges, l'irrigation doit uniquement être effectuée au moyen de systèmes localisés et une notification doit être présentée par écrit 24 heures au préalable; l'irrigation par aspersion est admise si une autorisation a été délivrée; les autres méthodes sont interdites.

Pour les vins mousseux de qualité, les raisins doivent être récoltés à la main (la récolte mécanique est interdite).

Pratique œnologique spécifique

Proportion des cépages en fonction du type de vin:

ROUGE: au minimum 95 % de cépages rouges si les raisins sont égrappés et 85 % s'ils sont entiers.

BLANC: 100 % de raisins blancs.

ROSÉ: au minimum 25 % de raisins rouges.

VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ (BLANCS ET ROSÉS): raisins blancs et/ou rouges. Les vins rosés doivent contenir au minimum 25 % de raisins rouges.

L'éventuel mélange des couleurs de raisins doit être effectué après la livraison.

Caractéristiques des raisins: sains et présentant une teneur minimale en alcool de: 11 % vol. pour les vins rouges, 10,5 % vol. pour les vins blancs et 9,5 % vol. pour les vins mousseux de qualité.

Rendement de transformation maximal:

- 70 litres/100 kg de récolte pour les vins. Ce chiffre peut varier dans des cas exceptionnels et dans certaines limites.
- 62 litres/100 kg de récolte pour les vins mousseux de qualité. Ce chiffre peut varier dans des cas exceptionnels et dans certaines limites.
- 65 litres/100 kg de récolte pour les vins qui bénéficient de l'indication «viñedo singular» (vignoble unique). Aucune variation autorisée.

Restriction applicable à l'élaboration

Interdictions:

- L'utilisation de fractions de moût ou de vin obtenues au moyen de pressions inadaptées pour des vins protégés
- L'utilisation de pressoirs à vis et de fouloirs à action centrifuge, le préchauffage des raisins ou le chauffage du moût ou du vin parallèlement au marc pour forcer l'extraction des matières colorantes
- L'utilisation de pièces en bois de chêne dans la phase de production, de vieillissement ou de stockage
- L'assemblage de différents types de vins pour obtenir un vin différent des vins de coupage

Conditions spécifiques à la vinification:

- Fermentation en fût: uniquement pour les vins blancs et rosés, qui doivent rester en fût pendant au moins un mois.
- Macération carbonique: la proportion maximale de raisins blancs autorisée dans la production de vins rouges est de 5 % pour les raisins égrappés et de 15 % pour les raisins entiers.
- Vin mousseux de qualité: méthode traditionnelle. Le vin doit reposer au moins 15 mois consécutifs entre le tirage et le dégorgement, dans la même bouteille.

L'intégralité du processus de production, y compris l'étiquetage, doit avoir lieu au sein du même établissement vinicole. Lors de la deuxième fermentation, le titre alcoométrique acquis ne peut pas augmenter de plus de 1,5 % vol. Le titre alcoométrique acquis de la liqueur d'expédition ne peut pas augmenter de plus de 0,5 % vol. Après le dégorgement, le transfert est autorisé, sans filtration, dans des bouteilles en verre de moins de 0,75 l ou de 3 l ou plus. L'acidification et la décoloration sont interdites.

b. Rendements maximaux

Variétés de cépage rouge

6 500 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage rouge

45,5 hectolitres par hectare

Variétés de cépage blanc:

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage blanc:

63 hectolitres par hectare

Cépages rouges pour les vins «viñedo singular» (vignoble unique)

5 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages rouges pour les vins «viñedo singular» (vignoble unique)

32,5 hectolitres par hectare

Cépages blancs pour les vins «viñedo singular» (vignoble unique)

6 922 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages blancs pour les vins «viñedo singular» (vignoble unique)

44,99 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

RIOJA ALTA

Communauté autonome 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
Province de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enclave)
RIOJA ORIENTAL
Communauté autonome 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 (région septentrionale)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla

Villamediana de Iregua

Villarroya

Communauté autonome de Navarre

Andosilla

Aras

Azagra

Bargota

Mendavia

San Adrián

Sartaguda

Viana

RIOJA ALAVESA

Province d'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

Les vignobles situés dans la municipalité de Lodosa, sur la rive droite de l'Èbre, et inscrits au casier viticole du conseil à la date du 29 avril 1991 demeurent inscrits aussi longtemps qu'ils continuent d'exister.

Une modification apportée aux frontières des municipalités incluses dans la zone de production n'entraîne pas la suppression du casier viticole des vignobles qui y sont inscrits.

La zone de production comprend de plus petites entités géographiques désignées «viñedo singular» (vignoble unique). Elles sont plus petites qu'une municipalité et peuvent consister en une parcelle cadastrale unique ou en différentes parcelles. Les vignes doivent avoir au moins 35 ans.

Les «vignobles uniques» reconnus sont définis à l'annexe de l'arrêté APA/816/2019 du 28 juin 2019 (BOE 181 du 30 juillet 2019) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>) et dans l'annexe de l'arrêté APA/780/2020 du 3 août 2020 (BOE 214 du 8 août 2020) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>).

7. Cépages principaux

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GRENACHE BLANCA

GRENACHE TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

8. Description du ou des liens

«VIN»

Les vins produits à partir de raisins cultivés en Rioja Alta sont caractérisés par l'influence particulière du climat atlantique, qui leur confère un titre alcoométrique modéré et un corps présentant une acidité élevée. Ils sont de ce fait adaptés au vieillissement en fût. La région jouit de moins d'heures d'ensoleillement pendant le cycle de végétation que la région plus méridionale couverte par l'appellation. Elle connaît également plus de précipitations, ce qui influe directement sur l'acidité du vin. Associés à la protection conférée par le massif de Cantabrie, ces facteurs renforcent les caractéristiques œnologiques décrites, qu'il s'agisse de vins seuls ou de vins coupés avec des vins issus d'autres régions. En ce qui concerne la région de Rioja Alavesa, la convergence des climats atlantique et méditerranéen se traduit dans les vins par un titre alcoométrique relativement plus élevé que dans ceux précités. Ces vins présentent également une acidité moindre et sont plus versatiles dans la mesure où ils sont propres tant à la consommation immédiate qu'au vieillissement. La protection conférée par le massif de Cantabrie, au nord, est encore plus importante. Le nombre d'heures d'ensoleillement est similaire à celui enregistré en Rioja Alta, tandis que les précipitations sont relativement moins fréquentes. En outre, la versatilité des vins les rend idéaux pour une utilisation dans la production de vins de coupage. Enfin, pour ce qui est des vins de la région la plus méridionale, la Rioja Oriental, on observe moins de précipitations et un climat particulièrement méditerranéen, généralement caractérisé par un ensoleillement plus intense. Les vins présentent un titre alcoométrique et une puissance aromatique plus élevés et sont idéaux pour être mélangés en vue de produire des vins destinés au vieillissement. Parallèlement, les conditions climatiques donnent lieu à des vins qui peuvent également être propres à une consommation plus immédiate.

L'analyse des sols couvre trois grands types. Tout d'abord, les sols argilo-calcaires situés dans la partie la plus au nord de la région couverte par l'appellation. Situés entre la Rioja Alavesa et la Rioja Alta, ils constituent la source élémentaire pour la viticulture. Ensuite, en Rioja Alta et en Rioja Oriental, les sols alluviaux et les sols argileux riches en fer, qui permettent de produire des vins au corps moins prononcé que ceux cités plus haut.

Sur le plan économique, le vin représente 20 % du produit intérieur brut de la région. La pratique viticole ancestrale et l'importance vitale du vin pour la région sont synonymes de dépendance envers sa durabilité. Les viticulteurs tirent donc pleinement parti des conditions naturelles décrites. Plus particulièrement, la spécialisation de la région dans le vieillissement des vins a eu pour effet que cette dernière présente l'une des concentrations les plus élevées au monde de fûts de chêne.

«VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ»

Bien que l'appellation soit principalement connue pour la production de vins tranquilles, certains établissements vinicoles produisent néanmoins des vins mousseux de qualité en recourant à la méthode traditionnelle depuis la moitié du XIX^e siècle, ce qui justifie leur savoir-faire et leur expérience.

La fraîcheur et l'acidité sont deux éléments clés dans la production de vins mousseux de qualité. L'appellation couvre une région connaissant des températures plus fraîches selon l'échelle de Winkler, ce qui contribue à l'obtention de cycles de végétation courts donnant lieu à une maturité phénolique correcte sans atteindre des titres alcoométriques élevés: ces éléments forment le point de départ idéal pour la production de ces vins.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins couverts par l'appellation d'origine qualifiée «Rioja» doivent être embouteillés exclusivement dans les établissements vinicoles inscrits auprès du conseil régulateur, à défaut de quoi le vin ne peut pas porter l'appellation.

Cette exigence a été fixée en réponse au fait que la qualité du vin finalement proposé au consommateur court un risque plus élevé lorsque le vin a été transporté et embouteillé en dehors de la zone de production que lorsque ces opérations sont effectuées dans cette zone. Elle permet de protéger la bonne renommée du vin Rioja en renforçant les contrôles relatifs à sa qualité et à ses caractéristiques particulières et protège l'appellation d'origine qualifiée dont bénéficient tous les producteurs concernés. Cette décision a été confirmée par un arrêt de la Cour de justice de l'Union européenne le 16 mai 2000.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Juste en dessous de la mention «RIOJA», qui doit obligatoirement apparaître de manière bien visible, doivent figurer les éléments suivants: la mention

«Denominación de Origen Calificada»; le sceau du conseil régulateur; la marque, ainsi que le nom ou la raison sociale d'un établissement vinicole inscrit ou d'une désignation commerciale.

Les mentions «fût» et «bois» ne doivent pas être utilisées pour la commercialisation, l'étiquetage et la publicité des vins avant que le processus de vieillissement ne soit achevé.

L'utilisation du nom d'une région ou d'une municipalité est autorisée lorsque le raisin en est originaire et lorsqu'il y est produit, vieilli (le cas échéant) et embouteillé. Toutefois, 15 % maximum des raisins utilisés dans la fabrication du vin peuvent provenir de vignobles inscrits situés dans les municipalités bordant la région ou la municipalité dans laquelle l'opérateur est établi, et la preuve que ce même pourcentage de raisins sera disponible de manière exclusive pendant une période d'au moins dix années consécutives doit être apportée.

En ce qui concerne les vins mousseux de qualité, l'expression «Método Tradicional» (méthode traditionnelle) doit figurer immédiatement sous la mention relative à la teneur en sucre et être rédigée dans une police de caractères dont la taille ne doit pas excéder celle de la police utilisée pour la mention «Rioja».

Sur l'étiquette reprenant les informations obligatoires, la taille de la police de caractères de l'expression «Método Tradicional» (méthode traditionnelle) ne doit pas être inférieure à 0,3 cm.

La mention «viñedo singular» (vignoble unique) doit figurer immédiatement sous la mention enregistrée en tant que marque, dans une police de caractères dont la taille, l'épaisseur et la couleur sont tout au plus équivalentes à celles utilisées pour la dénomination «Rioja».

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Sans préjudice de ce qui précède, il est obligatoire de respecter les exigences minimales d'étiquetage établies conformément à l'article 17, paragraphe h), point 4, de la loi 6/2015 du 12 mai 2015 sur les appellations d'origine protégées et les indications géographiques, à portée territoriale supra-autonome.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

1. Denominación del producto

Rioja

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos blancos y rosados (secos y semisecos)

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez moderada con sensación de frescor.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas 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 varían según subzonas y envejecimiento.

* Volátil mayor en vinos de más de un año.

* SO₂ 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

Vinos blancos y rosados (semidulces y dulces)

Blancos: amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez oderada, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas 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.

*SO₂ 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

Vinos tintos (secos y semisecos)

Los jóvenes 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. Olfato: Con afrutado intenso, varietal, florales, 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.

*SO₂: 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

Vinos espumosos de calidad (blancos o rosados)

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

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

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

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; aspersion con autorización; prohibición de otros métodos.

Para vinos espumosos de calidad la vendimia habrá de ser manual (se prohíbe la mecánica).

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.

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 despalillada 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.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

6 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

45,5 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

63 hectolitros por hectárea

Uva tinta destinada a «viñedo singular»

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

Uva tinta destinada a «viñedo singular»

32,5 hectolitros por hectárea

Uva blanca destinada a «viñedo singular»

6 922 kilogramos de uvas por hectárea

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
Cellorigo
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 Ternero (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 2019 (BOE 181 de 30 de julio 2019) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>) y en el Anexo de la Orden APA/780/2020 de 3 de agosto 2020 (BOE 214 de 8 de agosto 2020) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>).

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«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.

«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 o municipio 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 o municipio 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.

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».

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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 2015, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.