

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “RIBERA DEL QUEILES”

1. Nombre que se debe proteger

“Ribera del Queiles”

2. Descripción del vino

Los vinos serán tintos secos, ajustándose a la categoría 1 del Anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, Reglamento único para las OCM.

En el momento de su puesta al consumo el vino tendrá las siguientes características:

a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 11 % vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 11% vol.
- Contenido máximo en azúcares reductores: 4 g/l o 9 g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en g/l de ácido tartárico, no sea inferior en más de 2 g/l al contenido en azúcar residual.
- Contenido máximo en anhídrido sulfuroso total: 150 mg/l
- Acidez total: mínimo 4,5 g/l o 60 miliequivalentes/l, expresados en ácido tartárico.
- Contenido máximo en acidez volátil: no será superior a 0,8 g/l ó 13,33 miliequivalentes/l, expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1g/l ó 16,66 miliequivalentes/l, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a 10 grados. Para los vinos con envejecimiento, de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 g/l ó 1 miliequivalente/l por cada grado de alcohol que sobrepase de los 10 grados.

b) Evaluación de las principales características organolépticas

Los vinos dispuestos para el consumo serán vinos limpios, brillantes y bien cubiertos de color en fase visual; con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden; en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados.

No presentarán sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento.

En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

3. Prácticas enológicas específicas

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11% vol.

4. Demarcación de la zona geográfica

Los vinos designados con la indicación geográfica protegida «Ribera del Queiles» deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción, constituida por los siguientes términos municipales de la Comunidad Autónoma de Aragón, en la Provincia de Zaragoza: Grisel, Lituenigo, Los Fayos, Malón, Novallas, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torrellas, y Vierlas; y de la Comunidad Foral de Navarra: Ablitas, Barillas, Cascante, Monteagudo, Murchante, Tudela (la parte de término municipal al sur del río Ebro), y Tulebras.

5. Rendimiento máximo

La producción máxima admitida por hectárea, será de 9.000 Kg de uva, o 65 HI de vino.

6. Variedades de uvas de vinificación

Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Graciano, Garnacha tinta, Merlot, Tempranillo y Syrah.

7. Vinculo con la zona geográfica

a) Detalles de la zona geográfica

- Factores naturales

- Clima

Mediterráneo – Continental, característico de la depresión del Ebro, del que es afluente el río Queiles por su margen derecha.

Presenta una temperatura media que oscila entre los 14-16 °C en la zona baja y de 12-14 °C en la zona alta.

Precipitaciones anuales medias entre 300-500mm, en unos 60/70 días de lluvia y evapotranspiración potencial entre 700-800mm anuales.

Horas de luz anuales: 2.700 horas.

Se caracteriza por la irregularidad de las precipitaciones, las fuertes oscilaciones térmicas día/noche y los vientos dominantes cierzo y bochorno.

La cercanía del Moncayo (montaña de 2.313 metros de altitud), determina que el cambio termométrico entre el día y la noche, sobre todo en el período clave que va desde el envero hasta la vendimia, sea muy importante (15°C), lo cual contribuye a la formación de taninos y antocianos.

La zona geográfica delimitada presenta unas 2.700 horas anuales de luz. Este es un factor importante ya que el sol da lugar al calentamiento de las viñas y del suelo; la temperatura de las uvas es importante para la calidad del vino así como la temperatura de las hojas que afecta a la fotosíntesis y la respiración, que a su vez, afectan la composición de la uva y de la calidad del vino.

- Suelo

El Valle del Queiles es un territorio emergido de un antiguo mar, con sedimentaciones de tipo fluvial (gravas y arenas principalmente) y suelos del Mioceno detrítico (arcilla, limos, areniscas) que al disminuir la altitud aparecen recubiertos en mayor medida por aluviones cuaternarios escalonados en terrazas fluviales y por los derrubios de los glaciares de erosión que descienden de las sierras marginales del Moncayo.

b) Detalles del producto

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica se basa en la reputación obtenida en el mercado. Esta reputación, reconocida incluso con anterioridad a la obtención formal de la protección, se refleja en su comercialización internacional y en los numerosos premios obtenidos.

Desde su creación, se han vendido unos 3.000.000 de litros, de los cuales, el 70 % se ha vendido a comercio exterior (25% USA, 25% Reino Unido, 25% Alemania, 25% Bélgica, Holanda...), y un 30% a nivel nacional.

Anualmente, se invierte aproximadamente un 1,25% del presupuesto anual, destinado a la promoción de los vinos IGP Ribera del Queiles.

Si bien esta indicación geográfica se reconoció en 2003, los vinos procedentes de esta zona venían siendo conocidos en los mercados nacionales e internacionales desde bastantes años antes como lo prueba el hecho de que cuentan con numerosos premios a nivel internacional:

- *Vinexpo, Burdeos* – Medalla de plata en 1993 y medalla de oro en 1995
- *International WINE CHALLENGE (London)* – Medalla de bronce en 1996 y 1999, medalla de plata en 2000 y medalla de oro en 2001 y 2002.

Trofeo de oro en 2001

- Internationale Weinprämierung – Diploma de oro en 1999 y 2001, y diploma de plata en 2003
- *Concours Mondial Bruxelles* – Medalla de bronce en 1999, medalla de plata en 2004 y medalla de oro en 2008 y 2010.
- *Japan Wine Challenge* – Medalla de bronce y medalla de plata en 2007

Y altas puntuaciones otorgadas por expertos internacionales:

- *Robert Parker Wine Avocate:*

- 2005: 89 puntos
- 2007: 89 puntos
- 2008: 91 puntos
- 2010: 91 puntos

- *Josh Raynolds:*

- 2006: 89 puntos

- *Guía Peñin:*

- 2003: 85+ puntos
- 2004: 85+ puntos
- 2007: 88 puntos

- *Guía Campsa:*

- 2008: 91 puntos

- *Guía El Pais:*

- 2008 90-94 puntos

- *Guía Repsol:*

- 2010: 91 puntos

Así mismo, cuentan con numerosas citas en prensa nacional e internacional. Destacamos las siguientes:

- Vinos de España (Mayo 2000)
- Guía Oro de los Vinos de España (2000)
- In Vino Veritas (Junio 2000 Bruselas-Belgica)

- La Revue de Vin de France (julio y Septiembre de 2000)
- International Win Cellar (Septiembre-Octubre 2000, Estados Unidos)
- Revue du Vin de France (Diciembre-Enero 2001)
- Guía Oro de los Vinos de España (2001)

c) Interacción casual

La reputación de estos vinos, se debe a sus características, debidas en gran medida a los factores climáticos.

El clima condiciona las características de las uvas, contribuyendo a la producción de taninos y antocianos que provocan que se potencie el color y la expresión de las variedades de uva utilizadas, que, junto con el resto de características, otorga a los vinos carácter específico y esa reputación a nivel comercial.

8. Requisitos aplicables

a) Marco Jurídico

- Legislación Nacional
 - Orden APA/3116/2003, de 29 octubre por la que se aprueba la indicación geográfica «Ribera del Queiles» para los vinos de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra», producidos en la citada zona geográfica y sus modificaciones posteriores (Orden APA/1035/2006, de 24 marzo).

En particular esta norma establece, entre otras obligaciones, los requisitos siguientes:

- Las bodegas elaboradoras y embotelladoras deberán figurar en los registros que, para cada uno de estos tipos de bodegas, deberá mantener el órgano/s de control.
- Las bodegas elaboradoras y embotelladoras deberán realizar una declaración de producción de los vinos destinados a la indicación geográfica protegida “Ribera del Queiles” ante la entidad de certificación, a más tardar el 30 de noviembre de cada año, en donde se refleje el volumen total elaborado, relación de viticultores, cantidades de uva, distribuida por las variedades aportadas por cada uno de ellos, así como las entradas de mostos y vinos procedentes de otras bodegas, en este último caso, con las facturas de entrega de uva y documentos de acompañamiento correspondientes.

b) Requisitos adicionales

- Las bodegas elaboradoras someterán a todas las partidas de vino, entendiéndose por partida aquel volumen de vino delimitado por la bodega que presenta características homogéneas, a los necesarios análisis, a fin de comprobar las características que figuran en el punto 2 de este pliego.
- La bodega podrá realizar esos análisis con medios propios siempre que sus resultados queden reflejados en un documento que incluya la identificación de la partida, que coincidirá con su identificación en la bodega y, en base a esos resultados, su consideración de “apto” o “no apto” para ostentar la indicación geográfica protegida “Ribera del Queiles”.

ETIQUETADO

- La bodega debe enviar, quince días antes del etiquetado de un vino que vaya a ostentar la indicación geográfica protegida “Ribera del Queiles”, al órgano de control, un modelo u original de la etiqueta que se vaya a utilizar, para su registro y verificación de su conformidad con el presente pliego de condiciones.

El organismo de control deberá comunicar a la bodega el resultado de la verificación, en el plazo de quince días desde la recepción de la etiqueta, pudiendo considerarse que ésta es conforme en caso de silencio.

- Para la indicación geográfica protegida “Ribera del Queiles” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “vino de la tierra”.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida “Ribera del Queiles” son: “Añejo”, “Noble” y “Viejo”.

9 Comprobación del cumplimiento del Pliego

a) Autoridad Competente y organismos de control:

- Autoridad competente:

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
 Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios.
 Paseo de la Infanta Isabel, 1. 28014 MADRID
 Teléfono: (34) 91 347 53 61
 Fax: (34) 91 347 57 00
 Correo electrónico: djima@marm.es

- Organismo de Control:

BUREAU VERITAS
C/Francisca Delgado, 11
28108-Alcobendas (Madrid)
Tel: +34 91 270 22 00
Fax: +34 91 270 22 99
Página web: www.bureauveritas.es

b) Tareas

i) Alcance de las comprobaciones

- Examen analítico

En la comprobación realizada por el organismo de control se llevará a cabo:

- Toma de muestras para la realización, sobre las mismas, las pruebas analíticas, de las partidas de vino identificadas como “Ribera del Queiles”, y que ya hayan sido consideradas “aptas” por la bodega.
- Examen de otros requisitos.

El plan de inspección del organismo de control incluirá:

- a) Efectuar controles de las instalaciones en las que se encuentren los productos y solicitar la exhibición de los libros-registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecten, que en todo momento deberán encontrarse a su disposición.
- b) Efectuar controles periódicos sobre materia prima, elaboración, embotellado y etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y el cumplimiento de las exigencias del presente pliego de condiciones.
- c) Efectuar aforos, aleatorios y periódicos, que acrediten la correlación entre los volúmenes de: materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en bodega.
- d) Registrar y verificar las etiquetas que vayan a utilizarse, para lo cual la entidad de certificación requerirá a los responsables de las bodegas la presentación de las pruebas que acrediten el correcto etiquetado en cuanto a lo establecido en este pliego de condiciones.

ii) Metodología de las comprobaciones

La toma de muestras para el control anual, se realizará por muestreo, de las partidas que representen, al menos, un 50% del volumen total del vino considerado por la bodega como apto en cada campaña.

La periodicidad de las comprobaciones será, como mínimo, anual.

iii) Supervisión de la verificación del pliego de condiciones:

La autoridad competente realizará supervisiones o auditorias al organismo de control para comprobar si está realizando correctamente las tareas de verificación del pliego de condiciones que le han sido delegadas.