



CAMPUS PÚBLICO  
MARÍA ZAMBRANO  
SEGOVIA

Universidad de Valladolid



---

# Universidad de Valladolid

Las Denominaciones de Origen y su importancia en la Ribera del  
Duero

AUTOR

Zuriñe Molinero González

TUTOR

Jose Luis Pozo Martínez

Grado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos

Campus María Zambrano

## ÍNDICE

1- Resumen .....	pág. 2
2- Introducción .....	pág. 3
CAPÍTULO 1: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO .....	págs. 4-14
3- Denominación de Origen Protegido .....	pág. 5
3.1 Concepto e Historia .....	págs. 5-7
3.2 Funciones de la DO .....	pág. 7
3.2.1 Defensa frente al fraude .....	págs. 7-8
3.2.2 Diferenciación.....	págs. 8-10
3.2.3 Desarrollo .....	pág. 11
3.3 Regulación en el Derecho Español .....	pág. 12
3.4 Regulación en la Unión Europea .....	págs. 13-14
CAPÍTULO 2: INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS .....	págs. 15-18
4- Indicaciones Geográficas Protegidas .....	pág. 16
4.1 Concepto .....	pág. 16
4.2 Diferencias con las Denominaciones De Origen .....	pág. 17-18
CAPÍTULO 3: DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO .....	págs. 19-37
5- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: LA RIBERA DEL DUERO .....	pág.20
5.1 Historia .....	pág. 20
5.2 Características Específicas .....	págs. 21-26
5.3 Contraetiquetas.....	págs. 26-29
5.4 Bodegas y rutas que componen la Denominación De Origen Ribera Del Duero .....	págs. 29-34
5.5 Consejo Regulador.....	págs.. 34-37
6- Conclusiones .....	pág. 38
7- Referencias Bibliográficas .....	pág. 39
8- Legislación Consultada .....	págs.

## **1. Resumen**

El presente Trabajo de Fin de Grado (en adelante, TFG), tiene como objeto el análisis de las Denominaciones de Origen Protegidas (en adelante, DOP), con especial referencia una de ellas: la Denominación de Origen Protegida de la Ribera del Duero.

El trabajo se estructura en tres capítulos.

El primer capítulo, Denominaciones de Origen Protegidas, analiza los aspectos generales de las Denominaciones de Origen tales como su evolución histórica, concepto, características, funciones y normativa nacional y europea.

El segundo capítulo se centra en las Indicaciones Geográficas Protegidas (en adelante, IGP), estrechamente ligadas con las Denominaciones de Origen, se estudiarán tanto el concepto como sus diferencias respecto con las Denominaciones de Origen Protegidas.

El tercer y último capítulo analiza la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, profundizando en su historia, características específicas, contraetiquetas, bodegas y rutas que la componen, así como su Consejo Regulador que es la entidad de gestión que se encarga del control de la Denominación de Origen.

El TFG finaliza con una serie de conclusiones las más relevantes del análisis que conforma su objeto.

**PALABRAS CLAVE:** Denominación de Origen Protegida, signo distintivo, Indicaciones Geográficas Protegidas, vino, Ribera del Duero.

## **2. Introducción**

Las Denominaciones de Origen surgen por la necesidad de proteger aquellos productos que por su calidad o forma de producción destacan y están amenazados por otros que no cumplen con los requisitos específicos.

A lo largo de los años se han ido regulando y controlando productos que ostentan ciertas especificidades como las Denominaciones de Origen. Son productos elegidos por los consumidores por su origen, composición y forma de elaboración, entre otros, que le otorgan un estándar de calidad específico del que carecen otros y que sirve para diferenciarlos. (Broseta & Martinez, 2021)

El vino es uno de los productos más relevantes en cuanto a Denominaciones de Origen se refiere, siendo objeto de una regulación específica (Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino).

De entre las múltiples Denominaciones de Origen referidas al vino el Trabajo se centrará en la Denominación de Origen de Ribera del Duero.

Esta DO se caracteriza por encontrarse ubicada en su gran mayoría en poblaciones y tierras muy cercanas al río Duero presentando unas características propias de la zona, con su etiquetado y su control a través de su Consejo Regulador.

**CAPÍTULO 1**  
**DENOMINACIONES DE ORIGEN**

### **3. Denominación De Origen Protegido**

#### **3.1. Concepto e historia**

La Denominación de Origen Protegida (DOP) es un signo distintivo, un sistema que en España se utiliza para “el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa” (Valenciano & Sánchez, 2011). La DOP, implica también, como señalan Cambra y Villafuerte (2009), que se reconozca el valor de los sistemas históricos y tradiciones, tanto de crianza como de transformación del producto en su conjunto , formando parte de las características que hace que ese producto sea distintivo.

Los convenios y legislaciones relativas a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas han ido modificandose y actualizandose a lo largo de los años, pero en relación al concepto de Denominación de Origen Protegida no ha variado. En el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional de 1958, se define la denominación de origen como “la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos” (art. 2.1 Arreglo de Lisboa). Con esta definición se entiende que para un producto ostente la indicación de DOP, “todas las fases de la producción deben realizarse en la zona geográfica delimitada y las características del producto deben depender exclusiva o esencialmente de su origen geográfico” (Cambra & Villafuerte, 2009)

La normativa europea ha ido regulando y mejorando las Denominaciones de Origen. Así, el reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, define el concepto de Denominación de Origen:

“Un nombre que identifica un producto: a) originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país; b) cuya calidad o características se

deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y; c) cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida”. (artículo 5).

Tal y como pone de manifiesto el Preámbulo de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico es característico de nuestro país su riqueza en diversidad cultural e histórica que se refleja en una gran variedad de alimentos con “características propias de calidad debidas al ámbito geográfico” que han derivado en forma de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.

Denominar los productos agroalimentarios que por su calidad y origen se diferenciaban del resto, es una práctica que se lleva realizando desde la aparición de los mercados. De esta manera estos productos tenían un valor especial. Pero su protección es relativamente reciente dado que hasta finales del siglo XIX no se inicia una protección de estas denominaciones (Barco, 2007). Fue en el año 1878, en la Exposición Universal de París donde se expone la iniciativa de constituir una “Union General para la Protección de la Propiedad Industrial” y en el año 1883 cuando finalmente se aprueba, pero debido a que algunos de los países miembros no estaban contentos con la protección acordada, se modificó en el “Arreglo de Madrid” en 1891 (Barco, 2007).

En España, la legislación no llegó hasta 1902, con la Ley sobre Propiedad Industrial y Comercial que “otorga la utilización de marcas colectivas con el nombre geográfico del lugar de fabricación, elaboración o extracción de un producto” (Barco, 2007). El concepto en el ordenamiento jurídico de “denominación de origen”, no se introduce hasta treinta años después en 1932, mediante un Decreto el 18 de abril, el cual derivó en otro decreto que recogía el Estatuto del Vino un año después. Este último estatuto de 1933 fue reelaborado con la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Actualmente la normativa reguladora se recoge en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, además de ciertos Reglamentos y Directrices de la Unión

Europea como es el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios.

### **3.2 Funciones de la denominación de origen**

Las denominaciones de origen desde el momento en que empezaron a coger fuerza y relevancia, siglo XIX, han desempeñado importantes funciones: la defensa frente al fraude; la diferenciación; y el desarrollo (Barco, 2007).

#### **3.2.1 Defensa frente al fraude**

La necesidad de defender y proteger a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, surge del “reconocimiento y reputación” que han ido adquiriendo. Dado que algunos productos son más vulnerables respecto a la gestión deshonestas de terceros (Cambra & Villafuerte, 2009). No es solo necesario proteger a los productos en sí, sino que también es importante proteger a los consumidores dado que pueden ser engañados por un fraude y esto podría afectar a la imagen y a la reputación de los productos que si son “honestos y fieles a los métodos tradicionales” (Cambra & Villafuerte, 2009).

Esta función es vital para que se puedan cumplir las demás funciones de las denominaciones de origen. La denominación de origen otorga prestigio y calidad a los productos que llevan este título, y hay que protegerlos de los posibles fraudes que no cumplen los requisitos necesarios para ostentar dicha consideración y se aprovechan del prestigio que conlleva tenerlo.

El Reglamento de la Unión Europea 1151/2012 del Parlamento Europeo y del consejo de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, respecto a la protección de las Denominaciones de Origen, señala que “los Estados miembros adoptarán las medidas administrativas y judiciales pertinentes para, prevenir o detener cualquier uso ilegal de denominaciones de origen protegidas” (art. 13.2 Reglamento 1151/2012). Con esto se entiende que para que se puedan adoptar estas medidas, “de conformidad con los procedimientos establecidos por cada Estado miembro” son estos últimos los que tienen que designar a las

autoridades. Estas ofrecerán las garantías idóneas de “objetividad e imparcialidad” al igual que un personal que esté cualificado y sea competente y los recursos que sean necesarios para poder llevar a cabo sus funciones (art. 13.3, Reglamento 1151/2012,2012).

Por su parte el art. 2 c de la Ley 6/2015, de 12 de mayo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico explica que tiene como fin “proteger los derechos de los productores y de los consumidores, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y justificación de la información que figure en el etiquetado de los productos amparados por una DOP o IGP”. Esta no es la única referencia en la ley a la protección de las denominaciones de origen, en su artículo 13.1 que lleva por título “protección”, resalta que “los nombres protegidos por estar asociados a una DOP o IGP no podrán utilizarse para la designación de otros productos comparables no amparados”, extendiéndose la protección en su artículo 13.2 (y siguientes) de la misma ley a “todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos afectados” entre otros.

### **3.2.2 Diferenciación**

La diferenciación es otra función de las Denominaciones de Origen y una de las más conocidas, ya que se puede establecer como estrategia empresarial, sobretudo en un tipo concreto de productos como los agrarios y los alimentarios (Barco, 2007).

Las denominaciones geográficas se pueden incluir dentro de los signos distintivos dado que se puede entender de ello que “designan el lugar geográfico del que proceden los productos o servicios por ellas amparados” (Broseta & Martinez, 2021). Pero esto no implica que se pueda utilizar como marca una denominación geográfica algo que está prohibido en la Ley al afectar a la diferenciación, competencia y prestigio de las denominaciones de origen (Broseta & Martinez, 2021).

El art. 9 c de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico habla de que uno de los objetivos de las DOP consiste en “proporcionar a los operadores un

instrumento para la diferenciación de sus productos, como elemento adicional para contribuir a fortalecer la competencia leal y efectiva del sector”. Ya en el Preámbulo I de la misma ley, se recalca que las Denominaciones de Origen son un mecanismo que beneficia la diferenciación de la producción y a su vez contribuye a un aumento de la competitividad de las industrias agroalimentarias “fundamentalmente a través de la valorización de estos productos por parte del consumidor, siendo también, un instrumento vertebrador en el desarrollo y sostenibilidad de los tejidos y erigiéndose como una seña de promoción de la imagen de los productos españoles en el exterior”.

El Reglamento 1151/2012 de la Unión Europea hace hincapié en que la protección de las denominaciones de origen a nivel europeo respecto de la inscripción y registro facilita que el marco pueda asegurar una competencia leal entre aquellos productores que ostenten en sus productos la denominación de origen además de reforzarla credibilidad desde el punto de vista del consumidor. Esto también evita que se produzca una competencia desleal.

Las empresas o cualquier sector buscan distintas estrategias con el fin de buscar su ventaja competitiva pudiendo ser, entre otras el liderazgo en costo o en diferenciación (Barco, 2007). Mientras la primera se basa en tener precios más bajos y diferenciarse así de sus competidores, la segunda intenta diferenciarse a través de la calidad del producto, su forma de producción, dirigiéndose a un segmento de la población en concreto o a través de una denominación de origen, entre otras. Cuando se elige una estrategia de diferenciación asociada a las denominaciones de origen, son estrategias que se centran en la calidad del producto y su prestigio (Barco, 2007).

En los procesos de producción de los diferentes alimentos y bebidas en los cuales las distinciones de calidad están relacionadas con las denominaciones de origen, es una de las estrategias de diferenciación más desarrolladas en el sector agroalimentario a lo largo de las últimas décadas (Cerdeño, 2006)

La estrategia de diferenciación basada en denominaciones de origen, es posible tanto en España como en Europa, debido a que, como menciona Cambra & Villafuerte (2009) “las condiciones y diversidad del medio natural son favorables para desarrollar

una oferta de productos alimentarios de calidad vinculada al origen de los mismos, sirviendo éste como elemento esencial de diferenciación”.

En un principio, la diferenciación tendría que estar asociada a los inputs que se han utilizado en la elaboración de los productos, sin embargo, también es posible conseguirla a través del “prestigio que las empresas consiguen obtener mediante la relación de sus productos con determinadas características específicas de calidad” (Cerdeño, 2006). La diferenciación que se puede conseguir a través de una denominación de origen protegida, para el productor, implica una ventaja competitiva y “una herramienta estratégica de primer orden” (Cambra & Villafuerte, 2009).

La imagen de calidad de determinados productos, con el símbolo de denominación de origen, contribuye a la mejora de la posición competitiva y también al éxito comercial de las agroalimentarias europeas (Cambra & Villafuerte, 2009).

La diferenciación, como explica Ceballos (2017) “supone que la marca incorpora una serie de beneficios de imagen, simbólicos o de identidad que permiten una visión específica de los productos”. Las empresas que consigan desarrollar productos diferenciados, podrán disfrutar de una posición mejor en el mercado respecto de aquellos que compitan en él y de cara a los consumidores, es posible que genere una satisfacción y confianza con un grado mayor. (Cambra & Villafuerte, 2009). También como menciona Barco (2007), este tipo de estrategia aporta referencias a los consumidores para que puedan diferenciar y elegir entre la gran oferta de productos existentes intentando cumplir con 3 objetivos, que en opinión del autor pueden llegar a ser contradictorios. El primero sería el de “mantener una gama diversa en la oferta”, seguido de “reducir el coste de diferenciación para las empresas”, y por último “reducir el coste de elección para el consumidor”.

Como bien señala Cambra y Villafuerte (2009), “la presencia de un indicador de procedencia o calidad hace que el consumidor cree o refuerce una serie de asociaciones positivas con el producto, por lo que puede llegar a mostrar una intención de compra mayor”. Esto implica que se defina la identidad de los productos que hace que se genere un fuerte capital comercial que “puede ser explotado y extendido a otros mercados” (Ceballos, 2017)

### 3.2.3 Desarrollo

La relación existente entre denominación de origen y el “territorio del que toma el nombre” ha derivado en que las denominaciones de origen estén “unidas a proyectos de ordenación y desarrollo regional, surgiendo entonces la demanda de su extensión a productos no agroalimentarios” (Barco, 2007).

La Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas que ya he mencionado en apartados anteriores, ampara a todas las denominaciones de origen de cualquier producto agrario o alimentario, pero el ámbito en el que se prioriza su aplicación, indudablemente, es en sector de los vinos y demás bebidas espirituosas (Broseta & Martínez, 2021). Por ello, aunque la ley ampare a todos los productos agrarios y alimentarios, que destaque en cuanto a denominaciones de origen protegidas el vino y bebidas espirituosas, crea una especie de monopolio en el que el resto de productos tanto alimentarios como agrícolas pierden “relevancia” y no son tan conocidos o reconocidos como las bebidas.

En el contexto del mercado actual, los mercados son cada vez más accesibles, con menos barreras de entrada y son más competitivos también. Por otra parte, los canales de distribución son cada vez más concentrados y hay muy bajo poder de negociación por parte del pequeño productor frente a grandes empresas de distribución. (Cambra & Villafuerte, 2009). Esto significa que cada vez es más sencillo poder acceder a los mercados, pero es más difícil mantenerse en el debido a las grandes industrias de distribución y el poco poder que tiene el productor para negociar los precios.

También es verdad que con más frecuencia se mira la calidad antes que el precio de los productos, algo de lo que muchas empresas están sacando provecho de esta tendencia, diferenciando sus productos basándose en su calidad, su imagen y precios más altos debido a la calidad (Cambra & Villafuerte, 2009).

### **3.3 Regulación En El Derecho Español**

El marco jurídico que protegía las Denominaciones de Origen de productos que no eran vinícolas, estaba recogido hasta hace relativamente poco en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. Por otro lado, la protección de Denominaciones de Origen de productos vinícolas, se recogía en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017).

Al aprobarse la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico, ya mencionada anteriormente, se producen cambios en el marco legal, derogándose en su totalidad la Ley 25/1970 y de forma parcial en la Ley 24/2003, se deroga el título segundo y otras disposiciones en las que su contenido se considera incompatible con el 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 agrícolas.

En cuanto al régimen aplicable de las DOP, es importante destacar que pueden confluir normas que pueden ser tanto de origen estatal como autonómico, tienen que ser compatibles entre sí y tienen que ajustarse, además a la reglamentación de la Unión Europea aplicable.

Fernández-Nóvoa, Otero, y Botana (2017) explican que “el Derecho español acoge las mismas modalidades de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas que contempla la normativa de la Unión Europea”. Estas modalidades, que se explican más en el siguiente apartado, son las siguientes: a) las relativas a los productos vinícolas b) las Indicaciones Geográficas de bebidas espirituosas c) las Indicaciones Geográficas de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas y d) las Denominaciones e Indicaciones de otros productos de origen agrario o alimentario.

### 3.4 Regulación En La Unión Europea

En la Unión Europea no existe una normativa aplicable a las Denominaciones de Origen, pero existe una gran conexión entre los Reglamentos. Es por ello que el legislador español ha tenido que, como explica Fernández-Nóvoa, Otero, y Botana (2017) “unificar la normativa aplicable a la tramitación nacional de las solicitudes de registro en la Unión Europea de DOP e IGP cualquiera que sea su modalidad”. La normativa a la que hace mención es el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el Registro comunitario, y a la oposición a ellas. En este Real decreto, en sus artículos se detalla los requisitos e indicaciones para la correcta solicitud de registro, donde “contiene normas sobre los solicitantes, la forma y presentación de la solicitud y la documentación aneja a esta, la publicidad de la solicitud y el examen de la misma” (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017). También se regula el procedimiento de oposición al registro, la transmisión de la solicitud a la Comisión de la UE y la protección nacional transitoria.

La regulación de la Unión Europea sobre las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas se recoge en cuatro cuerpos normativos (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017). Estos cuerpos se dividen según los siguientes productos: vinícolas, vitinícolas aromatizados, agrícolas y alimenticios, y bebidas espirituosas.

- Indicaciones Geográficas de productos vinícolas: se delimita el contenido en el artículo 92.1 del Reglamento 1308/2013<sup>1</sup> a los siguientes productos: vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino de aguja gasificado, mosto de uva parcialmente fermentado, vino de uvas pasificadas y vino de uvas sobremaduras (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017).

---

<sup>1</sup> “Para los productos vinícolas el texto básico lo constituye el Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1214/2007” (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017)

- Indicaciones Geográficas de los productos vitícolas aromatizados: estos se pueden clasificar dentro de 3 categorías: vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vinícolas. Su regulación viene establecida en el Reglamento (UE) 251/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las Indicaciones Geográficas de los productos aromatizados (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017).
- Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de productos agrícolas y alimenticios: Se regula a través del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017).
- Las Indicaciones Geográficas de bebidas espirituosas: la regulación que se aplica es el Reglamento (CE) 110/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 1576/89 (Fernández-Nóvoa, Otero, & Botana, 2017).

## **CAPÍTULO 2**

### **INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

## **4. Indicaciones Geográficas Protegidas**

### **4.1 Concepto**

Cambra (2009), define las Indicaciones Geográficas protegidas como el nombre de algún lugar geográfico que se utiliza con el fin de atribuir a un producto, bien sea agrícola o alimenticio, una reputación que se asocie con dicho origen geográfico, donde al menos tiene que haberse realizado la producción, transformación o elaboración del producto.

En el reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios se define también la Indicación Geográfica como “un nombre que identifica un producto: a) originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país; b) que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y c) de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida”.

Las Indicaciones Geográficas se utilizan también para una gran cantidad y variedad de productos agrícolas. Cambra (2009), lo explica con varios ejemplos:

Por ejemplo, «Toscana» define el aceite de oliva producido en esa región italiana (indicación geográfica protegida en Italia, en virtud de la Ley Nº 169, de 5 de febrero de 1992), o «Roquefort» para el queso producido en Francia (indicación protegida en la Unión Europea, en virtud del Reglamento CE Nº 2081/92)

Las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas protegidas están relacionadas entre sí. Ambas se regulan, por lo general, por la misma normativa, aunque exista normativa específica para cada una de ellas.

#### 4.2 Diferencias con las Denominaciones de Origen Protegidas

Las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas tienen mucho en común. Ambas son un signo distintivo además de que las dos tienen el mismo requisito de reconocimiento según el Reglamento (UE) nº 1151/2012, en el que el producto para ser considerado o una DOP o una IGP, debe ser “originario de un lugar determinado, una región o un país” (art. 5.1.a) y art. 5.2.b)).

Sin embargo, hay varias cosas que les diferencian, entre ellas la peculiaridad del lugar de producción. En las Denominaciones de Origen, es requisito que “las fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida” (Reglamento (UE) 1151/2012, art. 5.1.c). De este apartado del Reglamento cabe destacar la exigencia de que sea la totalidad del proceso productivo se realice en la zona geográfica, dado que ahí está la diferencia con las Indicaciones Geográficas Protegidas. Para estas, el requisito es más flexible teniendo que ser, al menos, una de las fases de producción la que tenga lugar en la zona geográfica. Esto implica que la relación entre las características del producto con la zona geográfica donde se ha realizado la totalidad del proceso productivo sea más fuerte, dado que se mantiene todo en el mismo lugar con la misma calidad, proceso, productos, métodos y tradición de esa zona geográfica. Sin embargo, en las Indicaciones Geográficas, al ser menos exigentes, se acaba perdiendo este vínculo fuerte que tienen las Denominaciones de Origen entre su producto y la zona, dado que solo es necesario que se posea una “calidad, una reputación o una característica se deba a la zona geográfica” (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, 2022).

El requisito anterior de que el proceso productivo sea exclusivamente o no de una zona geográfica, deriva en la siguiente diferencia de ambos signos. Para las Denominaciones de Origen, es un requisito que sea un producto “cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores humanos inherentes a él” (Reglamento (UE) 1151/2012, art. 5.1.b)). Relacionado con la diferencia anterior, se da importancia a que la calidad y características sean de una misma zona geográfica prácticamente en su totalidad, algo que no es necesario en las Indicaciones Geográficas Protegidas. Para estas últimas, el

requisito indica que el producto debe poseer “una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a su origen geográfico” (Reglamento (UE) 1151/2012, art. 5.2.b)). Nuevamente, la diferencia está en que no tiene que ser necesariamente exclusivo de la misma zona geográfica, con poseer al menos una cualidad, reputación o característica es suficiente para que pueda considerarse que cumple con el requisito para ser una Indicación Geográfica Protegida.

### **CAPÍTULO 3**

## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO**

## 5. Denominación De Origen Ribera Del Duero

### 5.1 Historia

El origen de los vinos en Castilla y León se remonta antes de la era cristiana, cuando más tarde la llegada del imperio romano impulsa su cultivo y comercio. Los vinos castellanos y leoneses experimentan un gran crecimiento gracias a las ferias de Medina del Campo, convirtiéndose así, en el eje económico de esta región (Matellanes, 2013).

Según la página oficial de la Ribera del Duero (2022), la primera referencia vinícola se encuentra en el yacimiento vacceo de Pintia, donde se encontraron residuos de vino confirmando el consumo del mismo hace 2500 años. El sitio web oficial de esta denominación de origen, sigue su historia hasta la aparición de bodegas subterráneas de algunas villas de la zona datadas del siglo XIII.

Más tarde en el siglo XV surgen las ordenanzas de Castilla, en ellas se establecen “medidas relativas al control de la producción, al comercio y otras de carácter fiscal” (Ribera del Duero, 2022).

Se comienza a hablar del gran potencial de los vinos de la Ribera en 1975, concediéndose un reconocimiento provisional de Denominación de Origen en 1979, que se terminó aprobando el 21 de julio de 1982 (Matellanes, 2013). Es por ello que a partir de ese momento, “se trabajó por elevar y mantener la calidad y el reconocimiento tanto nacional como internacional de los caldos de la región” (Matellanes, 2013).

La zona vinícola de la Ribera del Duero “pasa por ser la mayor riqueza monumental y paisajística, con innumerables ejemplos destacados” (Matellanes, 2013), tales como san Esteban de Gormaz, La Vid, Peñaranda de Duero, Roa, Peñafiel, Aranda de Duero...etc. Todos estos y más, “poseen en conjunto la colección de castillos, iglesias, monasterios y obras de arte más extensas de las comarcas vinícolas de la comunidad de Castilla y León” (Matellanes, 2013)

## 5.2 Características

Las características analíticas de los vinos<sup>2</sup> que se encuentran amparados por la Denominación de Origen Ribera del Duero, según el pliego de condiciones de dicha Denominación de Origen, son las siguientes:

- Vinos tintos:
  - Tanto el grado alcohólico total mínimo como el grado alcohólico adquirido mínimo en porcentaje de volumen es de un 11,5.
  - Los azúcares máximos totales expresados en gramo por litro de glucosa+fructosa es de 4,0.
  - Respecto a la acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico es de 4,0.
  - La acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético es de 0.05 (0,833 miliequivalente por litro) por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año<sup>3</sup>.
  - El anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l es de 150.
- Vinos rosados/ claretes
  - El grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0.
  - El grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0.
  - Respecto de los azúcares máximos totales expresados en g/l de glucosa+fructosa es de 4,0.
  - Acidez total mínima en g/l de ácido tartárico es de 4,3.
  - La acidez volátil máxima en g/l de ácido acético: 0,05 (0,833 miliequivalente por litro) por cada grado de alcohol adquirido. (Misma condición que en la nota de a pie de página número 2).

---

<sup>2</sup> “En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE” (Pliego de condiciones de la DOP Ribera del Duero, 2021).

<sup>3</sup> 0.833 miliequivalente por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1g/l hasta 10% de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

- El anhídrido sulfuroso total con un máximo expresado en mg/l es de 180.
- Vinos blancos
  - El grado de alcohol total mínimo en porcentaje Vol. es de 11,0.
  - El grado alcohólico adquirido mínimo en porcentaje Vol. es de 11,0.
  - Los azúcares máximos totales expresados en grados por litro de glucosa+fructosa es de 4,0.
  - Respecto de la acidez total mínima expresada en g/l de ácido tartárico es de 4,5.
  - La acidez volátil máxima en g/l de ácido acético es de:
    - 0,65 g/l para vinos no fermentados ni envejecidos en bodega.
    - 0,80 g/l para vinos fermentados o envejecidos en bodega<sup>4</sup>.
  - El anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l es de 180.

Antes de analizar sus características organolépticas, hay que señalar que los vinos deben ser francos en todas las categorías, esto quiere decir que no deben tener defectos notorios en el aroma y con “ausencia de aromas ajenos a la correcta elaboración” (Pliego de condiciones de la DOP de Ribera del Duero, 2021). También cabe señalar que, en las fases gustativas de los vinos, deben estar equilibradas la relación entre: alcohol, acidez, amargor y astringencia sin que domine ninguna de ellas de forma excesiva. En las siguientes especificaciones en las diferentes fases de cada tipo de vino, tiene que cumplirse dichas características o por el contrario no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Ribera del Duero.

- VINOS TINTOS
  - Vinos Tintos Jóvenes

Sin envejecimiento o con envejecimiento y/o fermentación en bodega por un tiempo inferior a tres meses.

- Fase Visual

---

<sup>4</sup> Según el pliego de condiciones de la DOP Ribera del Duero, “a efectos de cálculo de la acidez volátil, se entenderá por envejecimiento en bodega el realizado en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros”

Límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

- Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media.

- Fase Gustativa

Equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo. Persistencia al menos baja.

- Vinos Tintos Jóvenes Roble

Con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses

- Fase Visual

Límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

- Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

- Fase Gustativa

Equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo. Persistencia al menos baja.

- Vinos Tintos Crianza

- Fase Visual

Límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo granate y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

- Fase Olfativa

Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas y/o compotadas, junto a aromas procedentes de la crianza en madera de roble, estos al menos en nivel medio.

- Fase Gustativa

Equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos

○ Vinos Tintos Reserva y Gran Reserva

▪ Fase Visual

Limpios o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico

▪ Fase Olfativa

Aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas compotadas y ausencia de frutas frescas.

▪ Fase Gustativa

Equilibradas, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

○ Otros Vinos Tintos de Edad Superior a 2 Años

Con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses

▪ Fase Visual

Limpios o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo violáceo

▪ Fase Olfativa

Presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble

▪ Fase Gustativa

Equilibrados, con cuerpo y persistencia al menos bajas

- VINOS ROSADOS/CLARETES

○ Vinos Rosados/Claretes sin envejecimiento ni fermentación en barrica

▪ Fase Visual

Límpidos con tonalidad de piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.

- Fase Olfativa  
Presencia de aromas de frutas frescas rojas y/o de “otras frutas”
- Fase Gustativa  
Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio
- Vinos Rosados/Claretes con fermentación y/o envejecimiento en barrica
  - Fase Visual  
Límpidos con tonalidad de piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.
  - Fase Olfativa  
Presencia de aromas de frutas frescas o compotadas rojas y/o de “otras frutas”, junto a la presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de los “reservas” y “grandes Reservas” es prescindible a la presencia de fruta
  - Fase Gustativa  
Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio
- Vinos con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica.

Llegan al mercado con posterioridad al 1 de octubre del tercer año tras la vendimia

- Fase Visual  
Presenta un tono rosa fresa, con destacables matices rosa grosella y tenues irisaciones violáceas en capa fina
- Fase Olfativa  
Aromas frutales con matices característicos de bayas silvestres y fruta madura, típicos de las variedades Tempranillo y Albillo
- Fase Gustativa  
Resulta afrutado y fresco, manifestando una atractiva acidez que le caracteriza.

- VINOS BLANCOS
  - Vinos Blancos sin envejecimiento ni fermentación en barrica
    - Fase Visual  
Límpidos con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.
    - Fase Olfativa  
Presencia de aromas de “otras frutas”. Puede presentar notas vegetales.
    - Fase Gustativa  
Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio
  - Vinos blancos con fermentación y/o envejecimiento en barrica
    - Fase Visual  
Límpidos, con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. En vinos que ostenten las menciones tradicionales “Crianza”, “Reserva” o “Gran Reserva” se admitirá la tonalidad amarillo oro viejo.
    - Fase Olfativa  
Presencia de aromas de “otras frutas” frescas o compotadas con presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de los “Reservas” y “Grandes Reservas” es prescindible la presencia de la fruta.
    - Fase Gustativa  
Equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

### **5.3 Contra etiquetas**

Serán únicamente aquellos operadores que figuren inscritos en el Registro de Instalación de Bodegas cuyo cumplimiento del Pliego de Condiciones de la DOP Ribera del Duero esté acreditado, quienes podrán hacer uso del etiquetado del vino. Es una de las funciones del Consejo Regulador, la expedición de las contra etiquetas además de

ser una de sus fuentes de financiación. Son los operadores, según el artículo 27 de la Orden Agraria 766/2021, quienes “deberán presentar ante el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero las etiquetas comerciales que pretendan utilizar para el producto amparado antes de su puesta en circulación, en el plazo establecido por dicho órgano”.

En estas etiquetas debe figurar de forma obligatoria y destacada el nombre de la Denominación de Origen, al igual que aquellos datos que “con carácter general se determinen en la legislación aplicable, así como en los acuerdos o normas de desarrollo” (Pliego de Condiciones, 2021).

Se determina también en las disposiciones respecto al etiquetado del Pliego de Condiciones de la DOP de Ribera del Duero, que:

Los vinos de la DOP Ribera del Duero podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» Y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112.b) del Reglamento (UE) 1308/2013, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento establecidos en el apartado 3.b.2) del presente Pliego de Condiciones de Producto, así como los demás requisitos establecidos en la normativa vigente que le sea de aplicación.

Es el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, quien va a avalar con su sello y una contra etiqueta numerada, la autenticidad y calidad de los vinos, de esta forma es más sencillo garantizar que su producción y comercialización sea más segura y fiable (Ribera del Duero, 2022).

En la página web oficial de la Ribera del Duero, se contemplan cuatro contra etiquetas que se diferencia gracias a un código de color dependiendo del tipo de envejecimiento que tenga el vino.

Imagen 1: Código de etiquetas Denominación de Origen Ribera del Duero

ETIQUETAS LABELS		TINTOS REDS	ROSADOS/CLARETES Y BLANCOS ROSÉS/CLARETES AND WHITES
	<p>Envejecimiento mínimo <i>Minimum ageing</i></p> <p>Tiempo en barrica roble (<math>\leq 330l</math>) <i>Time in oak barrels (<math>\leq 330l</math>)</i></p>	<p>24 meses <i>24 months</i></p> <p><math>\geq 12</math> meses <i><math>\geq 12</math> months</i></p>	<p>18 meses <i>18 months</i></p> <p><math>\geq 6</math> meses <i><math>\geq 6</math> months</i></p>
	<p>Envejecimiento mínimo <i>Minimum ageing</i></p> <p>Tiempo en barrica roble (<math>\leq 330l</math>) <i>Time in oak barrels (<math>\leq 330l</math>)</i></p> <p>Resto del tiempo <i>Rest of the time</i></p>	<p>36 meses <i>36 months</i></p> <p><math>\geq 12</math> meses <i><math>\geq 12</math> months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>	<p>24 meses <i>24 months</i></p> <p><math>\geq 6</math> meses <i><math>\geq 6</math> months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>
	<p>Envejecimiento mínimo <i>Minimum ageing</i></p> <p>Tiempo en barrica roble (<math>\leq 330l</math>) <i>Time in oak barrels (<math>\leq 330l</math>)</i></p> <p>Resto del tiempo <i>Rest of the time</i></p>	<p>60 meses <i>60 months</i></p> <p><math>\geq 24</math> meses <i><math>\geq 24</math> months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>	<p>48 meses <i>48 months</i></p> <p><math>\geq 6</math> meses <i><math>\geq 6</math> months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>
	Joven <i>Young wines</i>	Sin barrica <i>Unoaked</i>	
	Roble/Barrica <i>Wines with oak</i>	$\geq 3$ meses en barrica de roble <i><math>\geq 3</math> months in oak</i>	
	Otros vinos <i>Other wines</i>	Otros vinos que no se ciñen a los parámetros de menciones tradicionales. <i>Other wines that don't meet the traditional classification criteria.</i>	

FUENTE: Página Web Ribera del Duero. Recuperado de: <https://www.riberadelduero.es/la-do-ribera-del-duero/nuestros-vinos>

En la tabla se pueden diferenciar los cuatro tipos de contra etiquetas, que son: Crianza, Reserva, Gran Reserva y Cosecha.

Es el tiempo de envejecimiento mínimo lo que diferencia (principalmente) a estas 4 etiquetas. El Crianza para sus vinos tintos necesita envejecer como mínimo 24 meses, siendo 18 para los rosados y blancos. Sin embargo, en el tiempo en barrica de roble,

coincide con los vinos que llevan el distintivo de Reserva, dado que en ambos son como mínimo 12 meses para sus vinos tintos y un mínimo de 6 meses en sus vinos rosados y blancos. Para los vinos Gran Reserva, el envejecimiento mínimo es de 60 meses para sus vinos tintos y para los rosados o blancos son 48 meses. El tiempo estimado en bodega se duplica respecto al vino Reserva, siendo mínimo 24 meses, pero se mantiene igual para los rosados y blancos que el resto de contra etiquetas con un mínimo de 6 meses. El resto del tiempo reposa en botella hasta cumplir el tiempo mínimo de envejecimiento. Por último, el Cosecha, cuando el vino es Joven no es necesario la bodega en ninguna de sus variedades (tinto, rosado o blanco). Para el Cosecha de Roble/Bodega son mínimo 3 meses en la bodega de roble.

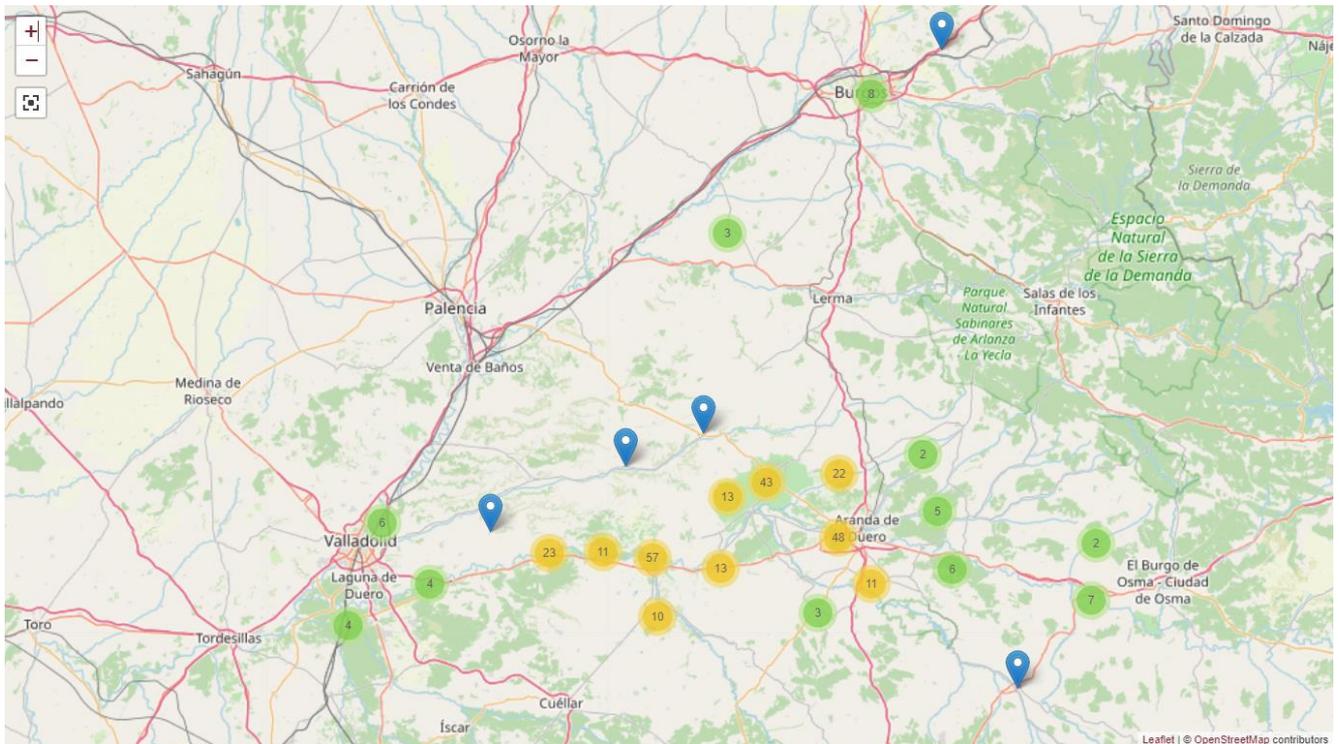
#### **5.4 Bodegas y rutas que componen la Denominación de Origen Ribera del Duero**

La Ribera del Duero, se localiza en la meseta septentrional de la Península Ibérica, y está formada por un gran zócalo antiguo arrasado y recubierto por sedimentos terciarios (los cuales están formados por arenas limosas o arcillosas) (Pliego de Condiciones de la DOP Ribera del Duero, 2021)

En el mundo del vino, según menciona Matellanes (2013), dentro de Castilla y León, “la Denominación de Origen Ribera del Duero es la zona más importante cuantitativamente y cualitativamente”.

Las bodegas en Castilla y León, en 2021, que producen y llevan en sus vinos el certificado de calidad de Denominación de Origen de Ribera del Duero, hacen un total de 306.

Imagen 2: Mapa de las bodegas en Castilla y León con Denominación de Origen Ribera del Duero



FUENTE: Página web Ribera del Duero. Bodegas. Recuperado el 30 de mayo de 2022: <https://www.riberadelduero.es/bodegas/resultados>

En el mapa podemos observar que las zonas que más bodegas tienen, son también las zonas por donde transcurre el río Duero. Esto es debido al clima y la tierra que hay a los alrededores del río que hace que se den las condiciones perfectas para la plantación de las viñas. Las dos ciudades que destacan por encima del resto respecto a la cantidad de bodegas, son en primer lugar Peñafiel con 57 bodegas y le sigue Aranda de Duero con 48.

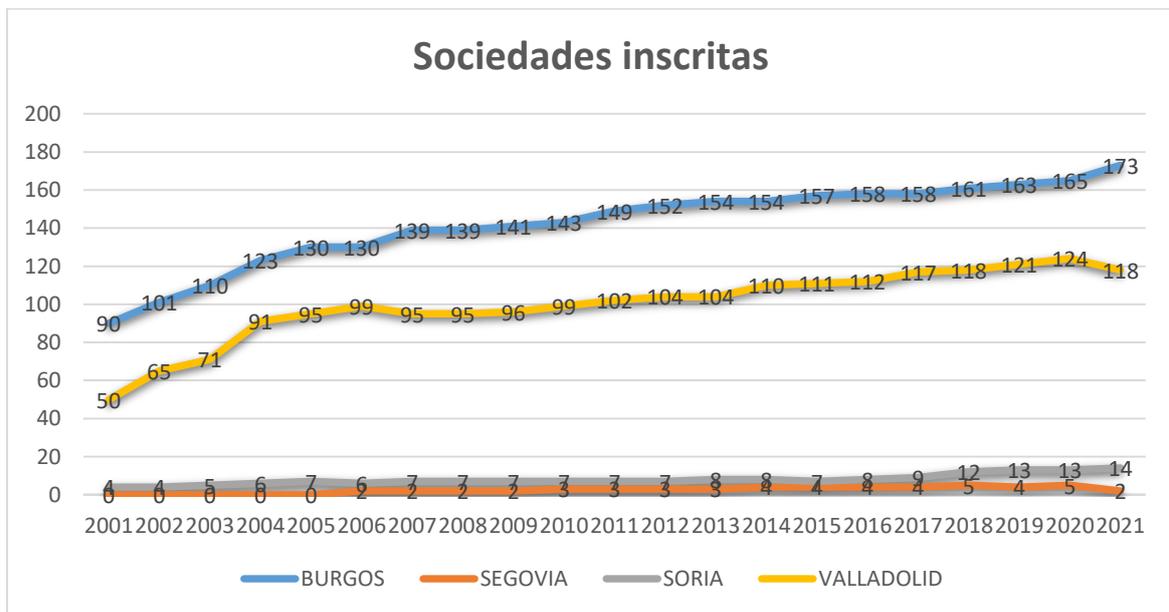
La Denominación de Origen Ribera del Duero, está repartida por Castilla y León, pero no en todas las provincias, solo en Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. Juntas, suman una cantidad total de 25.034,97 hectáreas, de las cuales están divididas en 63.835 parcelas, según la página oficial de la Ribera del Duero. Como se puede observar en el gráfico 1, la provincia que más hectáreas posee es Burgos, alcanzando más de un 72% de superficie sobre el total, seguido de Valladolid con un 21,61%, a continuación, Soria con un 5% y, por último, Segovia que no alcanza el 1% con 190,80 hectáreas.

GRÁFICO 1: Porcentaje según el número de hectáreas de viñedos por provincia



FUENTE: Elaboración propia basada en datos de la página web de Ribera del Duero.

Gráfico 2: Evolución a lo largo de los años de las sociedades inscritas



FUENTE: Elaboración propia basada en datos de la página web de la Ribera del Duero

Como se observa en el gráfico, se representa lo visto en el párrafo anterior. Burgos es quien más sociedades inscritas tiene seguido de Valladolid. Ambas provincias son las que más hectáreas tienen y por lo tanto también quienes más bodegas y producción tienen. Por muy debajo de ellas están Soria y por último Segovia. Tanto

Burgos como Soria han ido incrementado su número de inscritos a lo largo de los años, siendo más notable en Burgos. Sin embargo, cabe destacar que Valladolid en 2021 presenció una bajada de 6 sociedades al igual que lo hace Segovia, pero de forma más sutil, pasando de 5 sociedades en 2020 a 2 en 2021, dado que Segovia tiene menos inscritos y se mantiene más estable. En el transcurso de 20 años Burgos casi duplica su número de sociedades inscritas, al igual que Valladolid que sobrepasa el doble de sociedades con las que empezó en el año 2001. Parecido pasa en Soria, pero a menos escala y Segovia no tenía ninguna sociedad inscrita hasta el año 2006.

En la Ribera del Duero hay cerca de 8.000 viticultores que trabajan las viñas. De media se producen, en los últimos 10 años, 4380 kilos por hectárea estando muy por debajo de los 7000 kilos que están admitidos en la normativa, primando la calidad de la uva sobre la cantidad recolectada (Ribera del Duero, 2022). La vendimia se realiza de manera manual, ralentizando el proceso, pero aportando una recogida más selectiva del producto y menos agresiva hacia la uva, dado que llega a las bodegas en un estado óptimo donde la uva no ha sufrido golpes o roturas. El producto principal es la uva, pero hay diferentes tipos. La uva principal y más característica es la uva Tempranillo (también es conocida como Tinta del País o Tinto Fino), sin embargo, también se cultivan otras variedades: Cabernet, Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha Tinta y Albillo Mayor.

Tabla 1: Representación del porcentaje de producción según el tipo de uva.

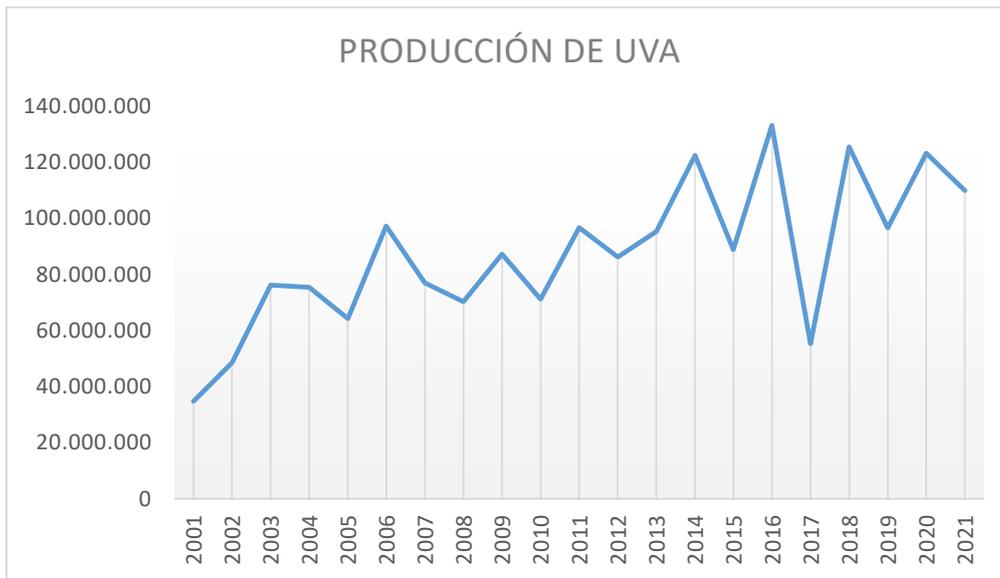
AÑOS	TINTA DEL PAIS	C. SAUVIGNON	GARNACHA TINTA	MALBEC	MERLOT	ALBILLO MAYOR	OTRAS	TOTAL
2021	97,44	1,06	0,06	0,08	0,62	0,56	0,18	100

FUENTE: Elaboración propia basada en datos de la Ribera del Duero

La tabla 1 muestra lo que explico en el párrafo anterior, la uva principal es la Tempranillo, con más de un 97% de la producción, siendo la siguiente uva más utilizada la Sauvignon, pero solo alcanza un 1% de la producción total. El resto de uvas no alcanzan el 1%, y algunas, como es el caso de la uva Garnacha Tinta y la uva Malbec, no

alcanzan tan si quiera el 0,1% de la producción. Para la producción del vino tinto con Denominación de Origen de la Ribera del Duero, es necesario que contenga un 95% como mínimo de “uvas de variedades tintas autorizadas” (Ribera del Duero,2022). De ese 95%, la variedad del Tempranillo no podrá ser inferior a un 75%. Los vinos blancos, sin embargo, tendrán que contener un mínimo del 75% de la variedad Albillo Mayor.

Gráfico 3: Evolución a lo largo de los años de la producción de uva.



FUENTE: Elaboración propia basada en datos de la Ribera del Duero

La producción de uva de los últimos años, como se observa en el gráfico 3, ha ido aumentando, aunque de forma inestable con altibajos, siendo el más destacable el de 2017 alcanzando un pico a la baja siendo el dato de producción más bajo desde 2002. Estos cambios bruscos de la producción de un año a otro se pueden deber a los cambios en el clima y en las tierras. El clima tiene “gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva” (Ribera del Duero, 2022). Es debido a esto que dependiendo del clima que haya cada año en la ribera, las precipitaciones, heladas, oscilaciones térmicas...etc., varía la calidad del producto y su cantidad.

Cabe destacar, que la zona está bien potenciada en cuanto a su oferta hostelera, así como de hoteles y diferentes tipos de alojamientos que poseen una vinculación

directa con el mundo del vino e incluso algunos están promovidos por bodegas que poseen alto prestigio.

### **5.5 Consejo Regulador**

Según Molina (2016), el Consejo Regulador es “un ente de gestión que agrupa a los productores y agricultores, quienes administran y promocionan la Denominación de Origen, velando por su prestigio y asumiendo su defensa judicial en caso de uso indebido”.

La Ley 6/2015 en su artículo 15 concreta que el consejo regulador es el encargado de la gestión de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas protegidas. El consejo regulador es una entidad de gestión en el que “estarán representados los operadores inscritos en los registros de la DOP o IGP correspondiente y que deberá disponer de la previa autorización del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en los términos previstos reglamentariamente” (artículo 15, Ley 6/2015).

Son fines del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Ribera del Duero “la representación de los intereses económicos y sectoriales de sus integrantes, en particular, los minoritarios; la defensa, garantía y promoción, tanto de los vinos amparados como de la propia denominación, así como la investigación y desarrollo del mercado” (art. 12, ORDEN AGR/766/2021).

Las funciones del Consejo Regulador o las entidades de gestión, con carácter general, vienen reflejadas con carácter indicativo en la Ley 5/2012 de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico en su artículo 16:

- “La promoción y defensa del producto “protegido” y de su nombre también
- “Proponer las modificaciones del pliego de condiciones al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente”
- “Llevar los registros de carácter interno exigidos por las normas técnicas de cada entidad”

- “Colaborar con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y órganos competentes de las comunidades autónomas, en particular, en sus actuaciones de control oficial”
- “Denunciar ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente prácticas no conformes a lo establecido en el pliego de condiciones y en la normativa legal vigente”
- “Calificar cada añada o cosecha en el caso de las DOP o IGP de vinos”.
- “Aplicar unos estatutos que obliguen a sus miembros, entre otros, a lo siguiente: A aplicar las normas adoptadas; a facilitar información; a someterse al régimen de control interno; a responder cuando se incumplan las obligaciones y a remitir las declaraciones e informes”.

Además de estas funciones que son específicas para todos los Consejos Reguladores o entidades de gestión, la Orden AGR/766/2021, de 15 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, añade las siguientes funciones propias del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero:

- “Orientar la producción y la calidad, y promocionar e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen y, en particular, sobre sus características específicas de calidad”.
- “Establecer, según criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites fijados por el Pliego de Condiciones, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, la forma, condiciones y control del riego, fecha límite de aclareo de racimos, de comunicación del destino de la producción a otro nivel de protección, instrucciones de vendimia dirigidas a viticultores y elaboradores y cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos”.
- “Confeccionar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento”.
- “Aprobar los presupuestos de ingresos y gastos”.
- “Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas en el ámbito de sus competencias, en particular, en lo que se refiere al uso del nombre protegido”.

- “Expedir certificados de origen”.
- “Expedir contraetiquetas, precintas de garantía o cualquier otro tipo de documento justificativo de la condición de producto protegido, tanto de los vinos como de las uva y productos intermedios”

Según la Ley 6/2015, “la estructura y funcionamiento deberán ser democráticos. A tales efectos podrá entenderse los sistemas de representación basados en el voto ponderado” (art. 17.f), Ley 6/2015).

El artículo 4 de la ORDEN AGR/766/2021, de 15 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, indica que “el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, se constituye como corporación de derecho público, cuenta con personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones y actúa sin ánimo de lucro”. El ámbito de competencia de este Consejo Regulador se limita a los productos protegidos por la Denominación de Origen de la Ribera del Duero en todo el proceso productivo al igual que la elaboración, comercialización y el personal titular (art.5, ORDEN AGR/766/2021)

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, tiene su sede en Roa de Duero, y está compuesto por un pleno, comisiones y un órgano de control.

El pleno del Consejo Regulador, está formado por un presidente perteneciente al sector elaborador-transformador, 5 vocales del sector productor (en representación de los viticultores), 5 vocales del sector elaborador-transformador (en representación de los vinicultores) y, por último, un vocal representante de la Junta de Castilla y León. La renovación de los cargos se produce cada 5 años (Ribera del Duero, 2022). Las reuniones del pleno, “tendrán lugar, como mínimo, una vez cada tres, meses, siempre que lo considere necesario el Presidente o lo solicite una cuarta parte de los Vocales” (art. 13, ORDEN AGR/766/2021)

Respecto a las Comisiones, dice el artículo 14 de la Orden Agraria 766/2021, que se constituirá por parte del Pleno cuando se considere necesario, pudiendo ser

temporales o permanentes, y siempre respetando “la paridad entre viticultores y bodegas, funciones, tareas encomendadas, competencias, normas de funcionamiento y formas de actuación” que estas se determinarán en el “acuerdo de constitución aprobado por el Pleno”.

## 6. Conclusiones

Del estudio realizado de las Denominaciones de Origen podemos sacar las siguientes conclusiones:

- PRIMERA. Las Denominaciones de Origen Protegidas tienen mucha influencia en el lugar que se produzcan. Como se puede observar en el caso de la Ribera del Duero, la influencia del río Duero propicia la producción de este tipo de vino, estando la gran parte de la mayoría de los viñedos ubicados alrededor de este río. Las características de este tipo de vino son así por la influencia del suelo, de las condiciones meteorológicas, el tipo de cultivo y de viñedo, que hacen que este tipo de bebida sea única. Pero influyen también en la economía del lugar. La zona de la Ribera está marcada por la producción del vino, lo que deriva en la construcción de bodegas, de rutas del vino, de un turismo relacionado con la viticultura que fortalece el trabajo y turismo de la zona.
- SEGUNDA. Al estudiar las Denominaciones de Origen y compararlas con las Indicaciones Geográficas sorprende la diferencia de exigencia en cuanto a los requisitos. Para que un producto obtenga el prestigio de Denominación de Origen Protegida, deben darse todos los requisitos de que todo el proceso productivo se realice en la misma zona geográfica. Esto implica una calidad y homogeneidad que provoca mayor satisfacción y seguridad al consumidor que busca este tipo de prestigio y valor en el producto.
- TERCERA. Respecto a la Ribera del Duero, se puede sacar en claro que es una Denominación de Origen que ha ido cogiendo fuerza a lo largo de los años. El turismo del vino y la importancia que se ha ido dando al tipo de denominación que posea este tipo de producto, ha hecho que destaque la zona geográfica donde se está produciendo. Es un signo distintivo que se espera que crezca a lo largo de los años. Esta Denominación de Origen ha dado a conocer la zona por el vino que en ella se produce, llegando a nombrarse, una de sus ciudades de las cuales más bodegas posee, Aranda de Duero como Ciudad Europea del Vino.

## 7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barco Royo, E. (2007). Denominaciones de origen. Distribución y consumo, (96), 27-39.
- Broseta Pont, M., & Martínez Sanz, F. (2021). Manual de derecho mercantil, vol. I. Madrid: Tecnos.
- Cambra Fierro, J., & Villafuerte Marín, A. (2009). Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas: justificación de su empleo y valoración de su situación actual en España. Mediterráneo económico, 15
- Ceballos Moreno. (2017). Denominaciones de origen, actividad vitivinícola y desarrollo sostenible de zonas rurales / Manuel Ceballos Moreno
- Cerdeño, V. J. M. (2006). Denominaciones de origen: una revisión en el mercado alimentario español. Distribución y consumo, 16(90), 81-114.
- Fernández-Nóvoa, Otero Lastres, J. M., & Botana Agra, M. (2017). Manual de la propiedad industrial / Carlos Fernández-Nóvoa, José Manuel Otero Lastres, Manuel Botana Agra (3a ed.). Marcial Pons.
- Instituto Tecnológico Agrario Junta De Castilla Y León. Recuperado de: <https://www.itacyl.es/>
- Matellanes-Lazo, M. (2013). CONSUMO DEL ENOTURISMO EN LA D.O. RIBERA DEL DUERO. Vivat Academia, 15(123), 41-71. Retrieved from <https://www.proquest.com/scholarly-journals/consumo-del-enoturismo-en-la-d-o-ribera-duero/docview/1433773422/se-2>
- Molina, M.S. Las funciones del Consejo Regulador en el régimen de denominación de origen [en línea]. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad. 2016, 3(8) Disponible en: <https://repositorio.uca.edu.ar/handle/123456789/12117>
- Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Ribera del Duero
- Ribera del Duero. Recuperado de: <https://www.riberadelduero.es/>

## 8. LEGISLACIÓN CONSULTADA

- Arreglo de Madrid de 14 de Abril de 1891 para el Registro internacional de las marcas de fábrica o comercio, revisado en Bruselas el 14 de Diciembre de 1900 y en Washington el 2 de Junio de 1911, celebrado entre España, Austria-Hungría, Bélgica, Brasil, Cuba, Francia, Italia, Méjico, Países Bajos, Portugal, Suiza y Túnez.
- Ley de Propiedad Industrial de 18 de mayo de 1906
- Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, del 31 de octubre de 1958
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino
- REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1576/89 del Consejo
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.
- REGLAMENTO (UE) No 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios
- 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

Reglamento (UE) nº 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo

- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.
- ORDEN AGR/766/2021, de 15 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.