

# GUÍA INFORMATIVA DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS EN EL ETIQUETADO DE LOS VINOS PROTEGIDOS POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA 'RIOJA'

Mayo 2019  
Pleno de 31 de Mayo de 2019  
Cambios en naranja

## CONCEPTOS BÁSICOS

### DEFINICIÓN DE ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN.

Se considera **etiquetado** a toda palabra, indicación, marca registrada, marca comercial, motivo ilustrado o símbolo, colocados en cualquier envase, documento, aviso, etiqueta, anillo o collar que acompañe o haga referencia a un producto dado.

Se considera **presentación** a la información transmitida a los consumidores sobre el producto de que se trate, incluida la forma y tipo de las botellas.

### CAMPO VISUAL. LEGIBILIDAD.

Las menciones obligatorias deben aparecer en un **mismo campo visual** del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girarlo, con caracteres indelebles y distinguibles claramente del resto de texto o dibujos que las rodeen.

Se considera '**mismo campo visual**', el que no exceda de 11 cm. de anchura.

El número de lote, contiene sulfitos y el nombre y dirección del importador pueden ir en campo visual distinto.

Además, en la etiqueta frontal o campo visual que identifique el consumidor como delantero, deberá figurar al menos, la marca comercial del vino y el nombre de la Denominación (palabra 'RIOJA' seguida inmediatamente debajo de la expresión 'Denominación de Origen Calificada')

La información obligatoria tendrá un **tamaño mínimo** de 1,2 mm de altura para envases superficie >80 cm<sup>2</sup> y 0,9 mm altura en envases superficie <80 cm<sup>2</sup>., referido al tamaño de la 'x' minúscula. La palabra RIOJA no puede representarse nunca con un tamaño inferior a 2 mm o 3 mm dependiendo del campo visual del etiquetado en el que se ubique.

### EXCEPCIONES PARA LA EXPORTACIÓN.

Se prevé para productos destinados a exportación, que los Estados miembros puedan permitir que indicaciones en conflicto con normas de etiquetado comunitarias se incluyan en la etiqueta si así lo exige la legislación del tercer país de que se trate. Estas indicaciones pueden figurar en lenguas distintas de las oficiales comunitarias.

## IDIOMAS

Las indicaciones obligatorias y facultativas deben representarse en una o varias de las lenguas oficiales de la Comunidad excepto nombres d.o.p., i.g.p. y términos tradicionales en lengua propia.

Los términos tradicionales como Crianza, Reserva o Gran Reserva no admiten traducción.

## INDICACIONES OBLIGATORIAS

### MARCA REGISTRADA.

En el etiquetado debe aparecer una marca registrada que además destacará respecto de la expresión 'RIOJA', en la etiqueta, por su superior tamaño y grosor.

Para justificar su registro, al menos debe aportarse acreditación de haberse solicitado la inscripción de la marca en el Registro de la Propiedad Industrial correspondiente.

Si la marca incluye alguna mención autorizada, deberá el vino agotar los requisitos exigidos para el uso de la mención de que se trate y no podrá esta marca diferenciarse de otras que porte el etiquetado. No se podrán usar menciones, que aun estando registradas, induzcan de forma clara confusión al consumidor sobre las características del vino que identifican.

En caso de posible conflicto de intereses entre bodegas inscritas con motivo de coincidencia de la marca incluida en los etiquetados, se dará traslado de dichas circunstancias a las bodegas interesadas para su conocimiento y efectos.

En el caso de uso compartido de marcas, por emplearse en vinos protegidos por la Denominación de Origen Calificada Rioja y otros vinos distintos o bebidas derivadas de vino, se trasladará la propuesta de todos los diseños (de Rioja y de no Rioja) para valoración ante la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a los efectos de comprobar si la designación y la presentación de los vinos permite, de manera clara y sencilla, identificar el origen y características de los diferentes productos de modo que no induzcan a error o confusión del consumidor.

## CATEGORÍA

En el etiquetado debe aparecer la palabra 'RIOJA' e inmediatamente debajo, en una o varias líneas, e inferior tamaño de tipografía, la indicación 'Denominación de Origen Calificada'. Son inseparables.

El nombre de la Denominación 'RIOJA' debe figurar de forma destacada, presentándose con caracteres claros, legibles, indelebles y con trazos no excesivamente gruesos pero su tamaño no puede ser superior a 1 centímetro de altura, ni ocupar más de la mitad de la anchura total de la etiqueta. Dichos caracteres no pueden ser inferiores a 0,3 cm. de altura cuando el envase porte una sola etiqueta.

En los casos en que el envase porte dos etiquetas o dos campos visuales distintos, dichos caracteres no podrán representarse en un tamaño inferior a 0,3 cm. en la etiqueta o en el campo visual distinto del que reúne todas las menciones obligatorias.

Quedan exceptuados de cumplimiento del tamaño mínimo indicado los envases de 18,7 cl. de capacidad.

En la gama de envases superior a 18,7 cl. e inferior a 75 cl., la palabra 'RIOJA' no podrá representarse en un tamaño inferior a 0,2 cm. de altura.

## DATOS DEL EMBOTELLADOR.

Dos opciones posibles.

### a. "Embotellado por".

Embotellado por + razón social\* completa de la bodega (nombre y dos apellidos si es persona física) + municipio de radicación de las instalaciones de envasado + España.

\*puede sustituirse por un nombre comercial que tenga registrado a su titularidad en la Oficina española de patentes y marcas.

### b. 'Embotellado para, ...por'.

#### b.1. Embotellado para otra bodega de Rioja:

**Embotellado para** + razón social completa de la bodega de Rioja que encarga el embotellado (nombre y dos apellidos si es persona física) + municipio de radicación de la bodega que encarga el embotellado + España, por + N.R.E. de la Bodega de Rioja que envasa el vino + municipio, si es distinto del primero.

#### b.2. Embotellado para un tercero:

**Embotellado para** + razón social completa del tercero que encarga el embotellado (nombre y dos apellidos si es persona física) + municipio de radicación del tercero que encarga el embotellado (sustituido por el Código postal si coincide con municipio protegido por Denominación de Origen o Indicación geográfica protegida) + país de radicación, **por** + razón social\* completa de la bodega (nombre y dos apellidos si es persona física) + municipio de radicación de las instalaciones de envasado + España, si es distinto del país de radicación del tercero.

\*puede sustituirse por un nombre comercial que tenga registrado a su titularidad en la Oficina española de patentes y marcas.

## NÚMERO DE REGISTRO DE ENVASADOR.

El número de Registro de Envasadores de Vinos atribuido por las comunidades autónomas competentes.

## PROCEDENCIA

Indicación 'Producto de España', o 'Producido en España', o 'Vino de España' o expresiones equivalentes, completadas con el nombre Estado miembro.

## GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ADQUIRIDO.

Se indicará en porcentaje, unidad o media unidad seguido del símbolo '% Vol.' y puede precederse de 'grado alcohólico', 'alcohol adquirido' o 'alc'.

Tolerancia en relación con análisis de 0,5% vol. ó 0,8% vol. para vinos d.o.p., i.g.p. almacenados en botella más de tres años.

## VOLUMEN NOMINAL.

Todo envase debe llevar de forma indeleble, fácilmente legible y visible la cantidad nominal expresada en litros, centilitros o mililitros por medio de cifras.

Las gamas de las cantidades nominales del contenido en los envases preparados que para 'vinos tranquilos', en el intervalo de 100 ml a 1500 ml son ocho: 100 -187 – 250 – 375 – 500 – 750 - 1000 -1500.

Fuera del intervalo, la utilización será libre.

Para Rioja, no está permitida la gama de litro.

## SELLO DENTADO

Debe incluirse de forma destacada el sello del Consejo Regulador.



## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

Si procede, deberá indicarse en la etiqueta precedido de la palabra 'contiene'.

En el caso de sulfitos (para concentraciones superiores a 10 mg/litro) podrán emplearse las indicaciones siguientes: 'sulfitos', 'anhídrido sulfuroso' o 'dióxido de azufre'.

Para otros alérgenos, consultar.

## NÚMERO DE LOTE.

El lote será determinado, en cada caso, por el productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión, o por el primer vendedor establecido en el interior de la UE.

La indicación del lote se determinará y pondrá bajo la responsabilidad de dichos operadores. Irá precedida de la letra «L», salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.

Cuando los productos alimenticios estén envasados, la indicación del lote y, en su caso, la letra «L», figurarán en el envase o en una etiqueta unida a éste.

## INDICACIONES FACULTATIVAS

### ZONAS

Las zonas son 'RIOJA ALAVESA', 'RIOJA ALTA' y 'RIOJA ORIENTAL'.

Únicamente puede aplicarse al vino el nombre de una zona cuando proceda exclusivamente de uva de tal zona de producción y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice en la misma y ajuste a condiciones analíticas (grado alcohólico adquirido mínimo).

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

El derecho al uso de la zona en el etiquetado requiere previa comprobación. Dicha comprobación incluirá un informe suscrito por el Órgano de Control del Consejo Regulador que advierte el cumplimiento de los requisitos correspondientes.

La mención del nombre de la zona deberá figurar en el etiquetado debajo de la expresión "Denominación de Origen Calificada" y con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la Denominación, "RIOJA". En cualquier caso, el nombre de la zona no destacará más que el nombre de "RIOJA" en el etiquetado.

En el etiquetado se representan:

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**RIOJA ALTA**

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**RIOJA ALAVESA**

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**RIOJA ORIENTAL**

## MUNICIPIO

Únicamente puede aplicarse a un vino el nombre de un municipio de cualquiera de los incluidos en el ámbito territorial de la Denominación de Origen Calificada 'Rioja' cuando el vino proceda de uva de tal municipio y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado se realicen en el mismo.

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

El derecho al uso del municipio en el etiquetado requiere previa comprobación. Dicha comprobación incluirá un informe suscrito por el Órgano de control que advere el cumplimiento de los requisitos correspondientes.

En el etiquetado deberá figurar la mención "VINO DE" junto al nombre del municipio debajo de la expresión "Denominación de Origen Calificada" y con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la Denominación, "RIOJA". En cualquier caso, el nombre del municipio no destacará más que el nombre de "RIOJA" en el etiquetado.

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**VINO DE (+ NOMBRE DE MUNICIPIO)**

En el caso de que también se haga uso en el etiquetado de la zona (si está expresamente reconocida por el Órgano de Control), el nombre del municipio deberá figurar debajo de ésta.

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**RIOJA (+ NOMBRE ZONA)**  
**VINO DE (+ NOMBRE MUNICIPIO)**

Las marcas utilizadas en los etiquetados que incluyan el nombre de un municipio serán exclusivas para el vino con esta procedencia geográfica, para lo cual el titular presentará una declaración responsable relativa a este uso exclusivo de la marca en dichos vinos. De no mediar esta declaración, las etiquetas utilizadas para el vino de municipio serán diferentes de las utilizadas por la bodega para el resto de sus vinos, en orden a evitar la confusión del consumidor.

## VIÑEDO SINGULAR

'Viñedo singular' es una entidad geográfica de extensión inferior a la del término municipal, ubicada en el territorio protegido por la Denominación de Origen Calificada 'Rioja' e identificada con un nombre. Consiste en un paraje o sitio rural con características agrogeológicas y climatológicas propias que lo

diferencian y distinguen de otros de su entorno, del que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares.

Para su reconocimiento, el nombre del 'viñedo singular' deberá estar registrado como marca, al menos en la Oficina Española de Patentes y Marcas, por las personas físicas o jurídicas titulares del cultivo o aquellas con instalaciones de elaboración inscritas a su titularidad en la Denominación de Origen Calificada 'Rioja' responsables de su elaboración.

El titular de la marca deberá presentar una declaración de compromiso relativo al uso exclusivo de la misma en vinos acogidos a la Denominación de Origen Calificada 'Rioja'.

Representación:

El término 'VIÑEDO SINGULAR' figurará obligatoriamente en todas las etiquetas que porte la botella, o en todos los campos visuales si se trata de una etiqueta continua. Se ubicará inmediatamente debajo del nombre del 'viñedo singular' registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la Denominación 'Rioja'.

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**

**MARCA\***  
(\*VINCULADA AL VIÑEDO SINGULAR)  
**VIÑEDO SINGULAR**

No se permitirán embotellados por encargo en los casos de vinos procedentes de viñedos singulares.

## **VINO ESPUMOSO DE CALIDAD**

Vino espumoso de calidad es el producto obtenido por una segunda fermentación alcohólica en botella, conforme al método tradicional, de un vino blanco o rosado calificado con destino a vino espumoso de calidad.

En los vinos espumosos de calidad figurará el término relativo al contenido en azúcar ('Brut Nature': Inferior a 3 g/l sin adición de azúcar después de la segunda fermentación; 'Extra brut': entre 0 y 6 g/l; y 'Brut': inferior a 12g/l), además de la expresión 'Método Tradicional' en todas las etiquetas que porte la botella, o en todos los campos visuales si se trata de una etiqueta continua.

La expresión 'Método Tradicional' se ubicará inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la Denominación "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.

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**BRUT NATURE**  
**MÉTODO TRADICIONAL**

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**EXTRA BRUT**  
**MÉTODO TRADICIONAL**

**RIOJA**  
**Denominación de Origen Calificada**  
**BRUT**  
**MÉTODO TRADICIONAL**

La mención 'Gran Añada' podrá utilizarse cuando el proceso de elaboración, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 36 meses. La mención deberá ir acompañada del año de la cosecha.

### **MENCIONES RELATIVAS AL MODO DE ELABORACIÓN U OBTENCIÓN DEL VINO.**

**Maceración carbónica**, aplicable a los vinos en cuyo proceso de fermentación se ha seguido dicho método.

Exige declaración previa en elaboración a Servicios Técnicos del Consejo. Requisito exigido en las Normas de Campaña correspondientes a cada Vendimia

**Fermentado en barrica**, solo para vinos blancos y rosados a condición de una permanencia mínima en barrica de un mes, siempre con comunicación previa al Consejo Regulador de este tipo de elaboración y de que los vinos con estas características no puedan salir al mercado antes del 1 de enero del año posterior al de la cosecha de las uvas de que proceden.

**Dulce**, (más de 45 gr/litro de azúcares reductores) solo para vinos blancos y rosados a condición comunicación previa al Consejo Regulador de este tipo de elaboración con carácter previo a la fermentación.

**Semidulce**, (hasta 45 gr/litro de azúcares reductores) solo para vinos blancos y rosados a condición comunicación previa al Consejo Regulador de este tipo de elaboración con carácter previo a la fermentación.

### **AÑO DE LA COSECHA.**

Requisito de al menos 85% de las uvas utilizadas para elaborar el vino haya sido vendimiada el año en cuestión.

Para los vinos de RIOJA pueden utilizarse las menciones de '**cosecha**', '**añada**', '**vendimia**' u otras equivalentes acompañando a la añada.

### **VARIEDADES**

Si se menciona el nombre o sinónimo de sólo una variedad de uva de vinificación, al menos el 85 % del vino ha sido elaborado a partir de dicha variedad, pero si se menciona el nombre o sinónimo de dos o



más variedades de uva de vinificación, el 100 % de los productos en cuestión habrán sido elaborados a partir de dichas variedades.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con variedades tintas de las variedades siguientes: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta.

Las variedades blancas son Malvasía, Garnacha Blanca, Viura, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés.

## **TÉRMINOS TRADICIONALES.**

### **Crianza.**

Envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad, de forma continuada y sin interrupción durante un año como mínimo para los vinos tintos y durante seis meses como mínimo para vinos blancos y rosados. Seguido y complementado con envejecimiento en botella.

### **Reserva.**

Vinos tintos: Envejecimiento en bodega de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de doce meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de seis meses.

Vinos espumosos de calidad: El proceso de elaboración, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 24 meses.

Vinos blancos y rosados: Envejecimiento en bodega de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de seis meses.

### **Gran Reserva.**

Vinos tintos: Envejecimiento en bodega de roble y botella durante un período total de sesenta meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de veinticuatro meses seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de veinticuatro meses.

Vinos blancos y rosados: Envejecimiento en bodega de roble y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento en bodega de roble de seis meses.

Es obligatoria la indicación del año de la cosecha junto con estas menciones: Crianza, Reserva\* y Gran Reserva; se representarán además con caracteres de tamaño igual o inferior al de los utilizados para la indicación de la región determinada (palabra 'RIOJA').

Cuando se emplee o haga referencia al término 'Bodega' o 'Roble' deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en tales recipientes de madera.

### **Gran Añada.**

Para vinos espumosos de calidad: el proceso de elaboración, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 36 meses. La mención deberá ir acompañada del año de la cosecha.

Consultar más términos tradicionales en base de datos 'E-Bachus'

\*excepto para vinos espumosos de calidad.

## MENCIONES RELATIVAS AL COLOR.

Menciones relativas a un color particular, como 'blanco' (exclusivamente uvas blancas), 'rosado' o 'clarete' (al menos 25% uvas variedades tintas) y 'tinto' (al menos 95% variedades tintas si uva desgranada, 85% variedades tintas si uva entera).

## OTRAS MENCIONES.

**Viñas viejas o viñedos viejos**, si se acredita por trazabilidad que la edad mínima de las viñas de las que procede el vino es de 35 años.

**Viñedos centenarios**, podrá utilizarse si se acredita por trazabilidad que la edad mínima de las viñas es de 100 años. Se podrá incluir también la expresión equivalente en cada caso si se cita «Viñedos de más de X años».

**Viñedos prefiloxéricos**, si se acredita por trazabilidad que las viñas de las que procede el vino son anteriores al año 1.900.

**Viñedos de altura**, podrá utilizarse si se acredita por trazabilidad que la que la altitud mínima del viñedo del que procede el vino es de como mínimo 550 metros sobre el nivel del mar.

**Viñedos propios**, podrá utilizarse si se acredita por trazabilidad que el vino procede de viñedos propiedad de la bodega o si la bodega dispone en exclusiva de la producción resultante del viñedo por un periodo no inferior a 10 años, de forma ininterrumpida.

**Fermentado sobre lías o similares**, siempre que no hagan alusión a barrica, roble, madera, o cualquiera relacionada con el proceso de crianza del vino en barricas de roble o fermentación en las mismas o tinos de madera, podrán utilizarse si se acredita por trazabilidad que el vino ha sido elaborado según el literal de las menciones.

**Madurado en bodega**, no puede utilizarse en combinación con dibujos, expresiones o menciones relativas a barrica, roble, madera, o cualquiera relacionada con el proceso de crianza del vino en barricas de roble o fermentación en las mismas o tinos de madera. No podrá representarse con caracteres más grandes o más gruesos que los de la palabra RIOJA

## OTRAS DISPOSICIONES A TENER EN CUENTA

### USO OBLIGATORIO DE PRECINTAS O CONTRAETIQUETAS DE GARANTÍA.

Cualquiera que sea el tipo de envase, es obligatorio incluir la precinta o contraetiqueta de garantía extendida por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA.



Para los vinos procedentes de zona o de municipio, el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y/o precintas específicas con numeración controlada. Si concurren las dos indicaciones en el vino o concurren con la de 'Viñedo Singular', se utilizará la precinta correspondiente a la unidad geográfica de menor tamaño.

Para los vinos procedentes de 'viñedo singular', el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y/o precintas específicas que incluirán la mención 'Viñedo Singular'.

Para los vinos espumosos de calidad, el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas y/o precintas específicas que incluirán la mención 'Método Tradicional'.

## ENVASE DE VIDRIO.

Los vinos amparados únicamente pueden circular y ser expedidos en envases de vidrio que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

Para más información, puede ponerse en contacto  
con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada 'Rioja'  
en el siguiente correo electrónico:

**[etiquetado@riojawine.com](mailto:etiquetado@riojawine.com)**