vinetur

Tierra del Vino de Zamora cambia sus reglas para elaborar más tipos de vino

La revisión del pliego permite envejecer blancos, claretes, rosados, modifica acidez, variedades, rendimientos, etiquetado

miércoles 23 de septiembre de 2026



El Diario Oficial de la Unión Europea publicó este miércoles, 23 de septiembre, la comunicación de una modificación aprobada en el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Tierra del Vino de Zamora. La revisión afecta a varios apartados técnicos del vino amparado, desde los límites analíticos y las reglas de envejecimiento hasta la composición varietal, los rendimientos y el etiquetado.

La autoridad que trasladó la modificación fue el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Alimentación y la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios. La Administración española considera que se trata de una modificación estándar y no de una modificación de la Unión, ya que no cambia el nombre de la indicación, ni la categoría de producto, ni el vínculo con la zona geográfica, y tampoco introduce nuevas restricciones para la comercialización.

Uno de los cambios con más efecto en bodega es el aumento del límite máximo de acidez volátil, expresado en gramos por litro de ácido acético. En los vinos blancos pasa de 0,60 a 0,80 gramos por litro, y en los claretes, rosados y tintos sube de 0,70 a 0,80. La publicación europea señala que esta adaptación responde a determinadas tendencias del mercado para productos en los que los topes anteriores resultaban demasiado restrictivos.

Además, se fija un límite específico para los blancos, claretes y rosados fermentados en barrica y/o envejecidos. En esos casos, el máximo será de 0,80 gramos por litro hasta 10% vol., con un incremento de 0,06 gramos por litro por cada grado que supere ese nivel alcohólico. Hasta ahora, el pliego no contemplaba ese supuesto para esos tipos de vino porque no podían fermentar en barrica ni envejecer bajo esa protección. En los tintos envejecidos ya existía un límite, situado en 0,70 gramos por litro hasta 10% vol., y ahora se eleva a 0,80 y se amplía también a los tintos fermentados en barrica.

La modificación abre de forma expresa la posibilidad de envejecer vinos blancos, claretes y rosados, algo que antes no figuraba como opción dentro del pliego en los mismos términos que para los tintos. Esa ampliación obliga también a revisar la descripción organoléptica de los vinos protegidos. La nueva redacción busca que los perfiles sensoriales queden ligados a descriptores objetivos, evaluables por un panel de cata que cumpla los criterios de la norma UNE-EN-ISO 17025.

En materia de variedades, desaparece la clasificación entre uvas principales y autorizadas. A partir de ahora, los vinos blancos podrán elaborarse con cualquiera de las variedades blancas incluidas en el pliego, en lugar de exigir que al menos el 60% procediera de variedades blancas consideradas principales. En los claretes, rosados y

tintos también se modifican los criterios: al menos el 30%, el 60% y el 75%, respectivamente, deberá proceder de variedades tintas, en vez de vincular esos porcentajes a una presencia concreta de Tempranillo. La publicación europea recoge, además, la corrección de un error en el nombre de una variedad, con la referencia a “Albillo Mayor por Real”.

El pliego elimina también la densidad de plantación que figuraba hasta ahora. En la vendimia, se aclara que la separación por variedades será obligatoria cuando sea necesaria para comprobar los rendimientos máximos por hectárea o para asegurar la correcta identificación de las uvas empleadas en cada vino. La regla anterior exigía siempre esa separación. El nuevo criterio da más margen, pero mantiene la exigencia cuando la mezcla pueda dificultar el control o la trazabilidad, por ejemplo si coinciden en una misma parcela variedades blancas y tintas con rendimientos máximos distintos.

Otra novedad afecta a los depósitos de hormigón. La restricción que pesaba sobre su uso desaparece. La justificación recogida en la publicación europea es técnica: la experiencia de elaboración ha mostrado ventajas en este tipo de recipientes y matices organolépticos propios que los consumidores perciben como naturales y acordes con la tradición. Se mantiene, en todo caso, la obligación de utilizar depósitos o recipientes que no contaminen el vino.

En los rendimientos, el texto precisa mejor el concepto de rendimiento de extracción. Antes podía modificarse el máximo sin superar 74 litros de vino por cada 100 kilos de uva vendimiada. Desde ahora, la variación no podrá exceder de 2 puntos y deberá moverse entre 70 y 74 litros por cada 100 kilos de uva. También se introduce la posibilidad de reducir los límites máximos de producción en kilos por hectárea hasta un 15%. Hasta ahora, el pliego solo contemplaba la opción de aumentarlos hasta ese mismo 15%.

La comunicación publicada por la Unión Europea incluye, además, ajustes en el etiquetado y en las normas de envejecimiento. Entre ellos figuran la fijación del 1 de noviembre como fecha de inicio para las menciones “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”, así como la incorporación de la mención “Vino de Pueblo”. También se precisa qué información debe aparecer en las etiquetas para ajustarse a la normativa

vigente. La redacción sobre el embotellado o, en su caso, el envasado dentro de la zona delimitada se revisa, aunque la Unión Europea aclara que ese punto no cambia el contenido de la norma.

Para las bodegas amparadas por Tierra del Vino de Zamora, y para distribuidores y operadores del sector de bebidas que trabajan con esta denominación, la revisión tiene efectos prácticos inmediatos. Cambian los márgenes analíticos que deben cumplir algunos vinos, se amplían las posibilidades de elaboración y envejecimiento y se ajustan las menciones que pueden llegar a la etiqueta. Eso puede obligar a revisar controles internos, fichas técnicas, trazabilidad de la uva y planificación comercial en una denominación en la que el cumplimiento del pliego marca la salida al mercado con DOP.