

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P.

VINO DE CALIDAD DE «VALTIENDAS»

ÍNDICE

1. DENOMINACIÓN A PROTEGER.....	2
2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.....	2
a) Características analíticas.....	2
b) Características organolépticas.....	3
3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.....	4
a) Prácticas de cultivo.....	4
b) Prácticas enológicas específicas.....	4
b.1) Condiciones de elaboración del vino.....	5
c) Restricciones a la vinificación.....	5
4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.....	6
5. RENDIMIENTO MÁXIMO.....	6
6. VARIEDADES DE UVA.....	7
7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.....	7
a) Datos de la zona geográfica.....	7
a.1) Factores naturales.....	8
a.2) Factores humanos.....	8
b) Datos del Producto.....	10
c) Descripción del nexo causal.....	10
d) Interacción informal:.....	11
d.1) Referencias históricas.....	11
8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.....	12
a) Marco jurídico.....	12
b) Otros requisitos adicionales.....	13
b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos máximos.....	13
b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.....	13
b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.....	14
9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.....	15
a) Órgano de Control.....	15
b) Tareas de Control.....	15
b.1) Ámbito de aplicación de los controles.....	15
b.2) Metodología de los controles.....	16

1. DENOMINACIÓN A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «VALTIENDAS».

2.- El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «VINO DE CALIDAD», de acuerdo a lo establecido en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la D.O.P. «VINO DE CALIDAD DE VALTIENDAS», en adelante, D.O.P. «VALTIENDAS», pertenecen a la categoría 1 "Vino" de acuerdo con el Anexo XI *ter*.

a) Características analíticas.

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS» son las siguientes:

- Vinos Rosados:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,0
- Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro
de glucosa+fructosa: 9,0
- Acidez total mínima en gramos/litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos/litro de ácido acético: 0,8
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 150^(*)

(*) 250 en vinos con más de 5 gramos/litro de azúcares residuales.

-

Vinos Tintos jóvenes:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,5
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,5
- Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro
de glucosa+fructosa: 4,0
- Acidez total mínima en gramos/litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos/litro de ácido acético: 0,8
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro : 150

- Vinos tintos de «crianza», «reserva» y «gran reserva»:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 12,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 12,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro
de glucosa+fructosa: 4,0
 - Acidez total mínima en gramos/litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos/litro de ácido Acético: (**)
- (**) El límite máximo de acidez volátil se calcula de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10% Vol. de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol por encima de 10%.
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 150

b) Características organolépticas.

Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de la zona, en las fases visual, olfativa y gustativa, así como una buena armonía en su conjunto. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS»:

- Vinos Rosados:

- Fase visual: Color rosa-cereza, limpio y brillante y sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa: Aromas frutales, agradables e intensos y sin olores defectuosos.
- Fase gustativa: Estructura media, sabroso y equilibrado.

-

Vinos Tintos Jóvenes:

- Fase visual: Color rojo intenso con tonalidades de juventud, intensidad media/alta, limpio y brillante y sin partículas en suspensión.
 - Fase olfativa: Aromas francos, agradables e intensos y sin olores defectuosos.
 - Fase gustativa: Sabroso, equilibrado y con buena estructura.
- Vinos tintos de «crianza», «reserva» y «gran reserva»:
 - Fase visual: Color rojo intenso con tonalidades de envejecimiento, intensidad media/alta, limpio y brillante y sin partículas en suspensión.
 - Fase olfativa: Aromas francos, agradables e intensos y sin olores defectuosos.
 - Fase gustativa: Sabroso, equilibrado y con buena estructura.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la D.O.P. «VALTIENDAS» se tendrá en cuenta lo siguiente:

La densidad de plantación mínima será de 2.000 cepas por hectárea y la máxima de 4.000 cepas por hectárea.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

1.- La uva destinada a la elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «VALTIENDAS» presentará un buen estado sanitario y contará con el grado de madurez necesario. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 11,5% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

2.- El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas.

3.- En la extracción del mosto o vino se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

4.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino, ya sean de acero inoxidable, de madera de roble o de otros materiales autorizados. Cuando se trate de depósitos de obra, éstos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

c) Restricciones a la vinificación.

1.- En la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino Rosado se elaborará con las variedades Albillo Mayor, Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet – Sauvignon, Merlot y Syrah, con un mínimo del 50% de la variedad Tempranillo.
- El Vino Tinto se elaborará a partir de las variedades tintas Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet – Sauvignon, Merlot y Syrah, con un mínimo del 50 % de la variedad Tempranillo.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarran los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- El área geográfica de la D.O.P. «VALTIENDAS» está ubicada al Norte de la provincia de Segovia y tiene una superficie de 433,4 Kilómetros cuadrados.

2.- Comprende los siguientes municipios todos ellos pertenecientes a la provincia de Segovia:

Aldeasoña, Calabazas de Fuentidueña, Carrascal del Río, Castro de Fuentidueña, Cobos de Fuentidueña, Cuevas de Provanco, Fuente el Olmo de Fuentidueña, Fuentepiñel, Fuentesoto, Fuentidueña, Laguna de Contreras, Navalilla, Sacramenia, San Miguel de Bernuy, Torreadrada y Valtiendas.

3.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS» coincide con la zona de producción establecida anteriormente.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO.

1.- Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

Variedades tintas: 7.000 Kilogramos/hectárea.

Variedades blancas: 10.000 Kilogramos/hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

Variedades tintas: 50,40 Hectolitros/hectárea.

Variedades blancas: 72,00 Hectolitros /hectárea.

2.- En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

Año 1.º: 0% del máximo autorizado

Año 2.º: 0% del máximo autorizado

Año 3.º: 33% del máximo autorizado

Año 4.º: 75% del máximo autorizado

Año 5.º y siguientes: 100% del máximo autorizado

3.- La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la D.O.P. «VALTIENDAS».

4.- Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.b.1 del presente

Pliego de Condiciones, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

6. VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «VALTIENDAS» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blanca:

- Variedades autorizadas: Albillo Mayor.

b) Variedades de uva tinta:

- Variedad principal: Tempranillo.
- Variedades autorizadas: Garnacha Tinta, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Syrah.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Datos de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

1.- El **clima**: es mediterráneo con influencias continentales y está condicionado por la altitud media sobre el nivel del mar, superior a los 800 metros. Como consecuencia los inviernos son largos y rigurosos y los veranos son suaves. La continentalidad y la altura dan lugar a grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche tanto diarias como estacionales, principalmente entre agosto y septiembre. También la radiación solar se ve favorecida por la altura, así como los vientos que proporcionan una mayor sanidad de la uva. La precipitación anual no es elevada situándose entre los 400 – 500 milímetros. Pero compensada por la buena capacidad de retención de sus suelos. Todos estos factores influyen decisivamente en una mayor calidad organoléptica.

2.- El **suelo**: existen tres zonas diferenciadas aunque con una influencia común que singulariza la materia prima cultivada. En general los suelos se caracterizan por tener una textura media con alto contenido en arcilla, sobre todo aquellos situados en el páramo (localización mayoritaria del viñedo) que les permite retener agua y macro-nutrientes como el potasio (factor de calidad). Esto se complementa con la existencia de una auténtica cubierta de cantos rodados, guijarros, que además de facilitar el drenaje, mejorar las condiciones de maduración de los racimos y favorecer la formación de un *mulching* natural, confiere un perfil aromático mineral que diferencia a los vinos obtenidos.

a.2) Factores humanos.

Los viticultores se han adaptado a las distintas situaciones producidas en el cultivo del viñedo en la zona históricamente, moldeando el sistema vitivinícola que existe en la D.O.P. «VALTIENDAS».

1.- **Variedades**: Las nuevas plantaciones iniciadas desde finales de 1980 y principios de 1990, han configurado el panorama actual de la viticultura de la zona. Se han reducido el número de variedades, arrancando aquellas poco relevantes en la producción de vinos de calidad como la Bobal, manteniendo viñedos antiguos con variedades representativas de la zona tanto en superficie como en calidad como es la Tinta del País o Tempranillo, Garnacha o Albillo e introduciendo en las nuevas plantaciones además de la variedad principal que es la Tempranillo, otras mejorantes y con interés comercial de origen francés, como son la Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

2.- **Marcos de plantación**: Las plantaciones realizadas en los últimos años se han dispuesto a unos marcos de plantación adecuados para una correcta mecanización del cultivo con el fin de obtener una mayor rentabilidad del mismo. En un gran número de explotaciones se han utilizado marcos de plantación amplios para poder utilizar maquinaria existente para el cereal; en otros casos sobretodo en plantaciones grandes se ha adecuado la maquinaria a unos marcos mas reducidos, así los marcos más usuales son:

- Espaldera: 2,80 a 3,00 x 1,20 a 1,60 metros (Densidad: 2.000 a 3.000 plantas/hectárea).
- Vaso: 2,00 x 2,00 metros (Densidad: 2.500 plantas/hectárea)

A la vista de la disposición de las antiguas plantaciones y teniendo en cuenta las plantaciones nuevas realizadas en espaldera, se observa como la densidad oscila entre las 2.000 y 4.000 plantas por hectárea.

3.- **Rendimientos:** A lo largo de los últimos años los viñedos plantados a finales de los años 80 y primeros de los 90 han entrado en plena producción, observando como los rendimientos medios han aumentado por la disminución de viñedos de edad muy avanzada y poco productivos. Así para las variedades tintas cultivadas en viñedos dispuestos en espaldera se están obteniendo unos rendimientos de alrededor de 7.000 Kilogramos/hectárea., permitiendo mantener la calidad necesaria adecuando las técnicas de cultivo, densidades de plantación, etc. a las condiciones naturales de la zona.

Las variedades blancas minoritarias en la zona, mayoritariamente Albillo, es empleada como variedad complementaria en la elaboración de rosados. Éstas variedades son más productivas y se busca en ellas un grado de acidez más elevado que de frescura a los vinos rosados elaborados, siendo su rendimiento máximo autorizado mayor que en las variedades tintas alcanzando un límite de 10.000 Kilogramos/hectárea.

4.- **Sistemas de conducción:** los mayoritarios son los sistemas apoyados formados por cordón simple o doble (Cordón Royat), aunque también se mantienen los vasos tradicionales, normalmente formados por tres brazos que salen de un tronco a una distancia variable del suelo y habiéndose eliminado formaciones tradicionales en rastras de viñedos viejos.

b) Datos del Producto.

La singularidad de los vinos obtenidos en la D.O.P. «VALTIENDAS» que los diferencia de otros obtenidos en otras zonas con las mismas variedades se define en las siguientes características organolépticas:

- Fase visual: colores intensos de capa media-alta y bien estructurados, lo que favorece su envejecimiento.
- Fase olfativa: los vinos rosados además de los aromas frutales propios de la variedad (frambuesa, mora, zarzamora, etc.) presentan aromas florales característicos. Más destacables en los vinos tintos, son los

toques de aromas minerales que podemos encontrar en su perfil sensorial como consecuencia de la influencia del medio.

- Fase gustativa: presentan un notable incremento de la acidez natural en relación a otras zonas próximas, obteniendo vinos más frescos y vivos, con aromas más intensos, y una mayor complejidad en boca.

c) Descripción del nexo causal.

1.- Entre los factores que intervienen de forma notable en las características diferenciadoras de los vinos de la D.O.P. «VALTIENDAS» estarían la marcada continentalidad de la zona (en la que incide decisivamente su altitud media) y la composición de los suelos del páramo donde se asienta la mayoría del viñedo (descritos anteriormente). Esto es debido principalmente a su influencia sobre los siguientes procesos:

- La maduración de la uva se desarrolla de forma lenta y progresiva y con una buena sanidad, consiguiendo una elevada concentración de los principales **compuestos fenólicos** de la uva, como son antocianos y taninos, que se refleja en el color y estructura del vino.
- La síntesis de **compuestos aromáticos** volátiles se ve potenciada en estas condiciones, y su acumulación en la uva favorece una mayor intensidad aromática de los vinos.
- La altura aporta un efecto refrescante que incrementa los índices de acidez gracias a la amplitud térmica que se traduce en vinos más equilibrados con una frescura y viveza característica.

2.- A todo ello se debe sumar el saber hacer de los vitivinicultores, que conscientes de su responsabilidad en el desarrollo de una viticultura de calidad aplican técnicas de cultivo acordes a su clima y suelo, de tal forma que las variedades cultivadas expresen todo su potencial y aplican técnicas de elaboración que respeten al máximo la calidad de la materia prima conseguida.

d) Interacción informal:

d.1) Referencias históricas.

1.- La vid ha estado presente en la comarca de Valtiendas desde tiempo inmemorial, al igual que en el resto de la cuenca del Duero. Según el historiador Huetz de Lemps en la zona norte de Segovia se encuentran vestigios de viñedo desde el siglo XII aunque los más importantes indicios de viñedo datan del siglo XV.

2.- La provincia de Segovia ha sido tradicionalmente consumidora de vino por lo que se consumía más vino del que se producía. Esto puede haber sido debido a la orografía de la misma que hace que el cultivo del viñedo no se haya desarrollado en toda la provincia.

3.- Alain Huetz de Lemps en su libro “Vinos y Viñedos de Castilla y León” recoge distintas reseñas sobre los viñedos de la zona objeto de estudio. A continuación se detallan algunas de ellas:

- “La región de Fuentidueña posee un viñedo bastante extenso (710 hectáreas en 1.751). Pero la producción de vino se destina sobre todo al consumo local.”
- Según las ordenanzas de Cuellar, en 1.547 con dejar dos años seguidos la viña sin trabajarla se pierden todos los derechos.
- Las ordenanzas de Cuellar (1.547) prohíben la plantación de viñedo fuera de los pagos que se le reservan.
- En el siglo XVIII las ordenanzas municipales de Fuentidueña autorizan la presencia del ganado en las viñas hasta el primero de Abril.
- Según el diccionario Madoz (1.845 – 1.850) municipios como Sacramenia y Valtiendas cuentan entre sus producciones la de vino, en mayor o menor medida.

4.- La comarca vitivinícola de Valtiendas está reconocida ya en el año 1.979 (Orden 1 de agosto del Mº de Agricultura) como “Comarca vitivinícola” con una delimitación determinada. La Orden de 4 de abril de 1.988 (Mº de Agricultura, Pesca y Alimentación) actualiza los anexos de las ordenes anteriores y denomina a la comarca vitícola de Valtiendas como “Comarca con derecho a la utilización de la mención geográfica en los “vinos de mesa”.

Con el crecimiento de la vecina Denominación de Origen “Ribera del Duero” a primeros de la década de los noventa, se fomentan la realización de nuevas

plantaciones, con sistemas modernos de cultivo y con unas variedades adecuadas y se construyen nuevas bodegas.

En el año 2004 se crea la Asociación Profesional de Uva y Vino de Valtiendas por viticultores y bodegueros de la zona, con el objetivo de conseguir el reconocimiento de la zona de producción como vino de calidad. El proceso culmina en marzo de 2007 Orden AYG/309/2007, de 21 de febrero, por la que se reconoce el V.C.P.R.D. «Vino de Calidad de Valtiendas» y se aprueba su Reglamento.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco jurídico.

- Orden AYG/309/2007, de 21 de febrero, por la que se reconoce el V.C.P.R.D. Vino de Calidad de «Valtiendas» y se aprueba su Reglamento.
- Orden APA/1980/2007, de 14 de junio, por la que se dispone la publicación del reconocimiento del «Vino de Calidad de Valtiendas» y su Reglamento.

b) Otros requisitos adicionales.

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS» se realizará con uvas que cumplan lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones, en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción, indicada asimismo en el presente Pliego.

b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos máximos.

1.- Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser aumentados o disminuidos en determinadas campañas, si con anterioridad a la vendimia, se emite un informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 15 por 100 de los límites fijados.

2.- Asimismo, el rendimiento máximo de extracción que se cita en el penúltimo párrafo del apartado 3.b.1) del presente Pliego de Condiciones, podrá modificarse con carácter excepcional, si con carácter previo se emite un informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso, el rendimiento de extracción no podrá superar los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

1.- Los vinos amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS» únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.

2.- Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el presente Pliego, en sus instalaciones embotelladoras.

3.- Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio y de las capacidades autorizadas por la Comunidad Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho o tapones sintéticos. No obstante, en determinadas situaciones se podrán utilizar otros tipos de envase y/o de cierre, siempre y cuando garanticen la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- Como ya se ha indicado en el apartado 1 del presente Pliego de Condiciones, el término tradicional no geográfico, al que se refiere el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CEE) nº 1234/2007 es «Vino de Calidad». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 118 sesvicies, apartado 3, letra a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de los vinos aunque éstos no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3.- Asimismo, para los vinos amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS» sometidos a envejecimiento, se podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 118 duodécimo, apartado 1 letra b), del Reglamento (CEE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la base electrónica E-Bacchus.

4.- Igualmente, los vinos amparados por la D.O.P. «VALTIENDAS» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, en aplicación del artículo 66 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

5.- En todo caso, los periodos de envejecimiento se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Órgano de control.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la D.O.P. «VALTIENDAS», tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado y después de esta operación, será la Autoridad competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 317300
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

b) Tareas de Control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «VALTIENDAS» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones y se aplicará al siguiente ámbito:

- Controles en viñedo. Se realizarán controles para la inscripción y seguimiento de las parcelas. Asimismo, se realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, sanidad de la misma, la vendimia, rendimientos, técnicas de cultivo, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda poner en riesgo el cumplimiento del pliego de condiciones.

- Controles en Bodegas. Se realizarán controles en lo relativo al origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad de partidas en los movimientos entre depósitos, instalaciones y/o bodegas, almacenamiento, trazabilidad, crianza y embotellado del vino, gestión de contraetiquetas, expedición, etiquetado, declaraciones periódicas, contabilidad vitícola y cualquier otro aspecto que pueda suponer un incumplimiento del pliego de condiciones.

En este ámbito, el Órgano de Control podrá establecer para cada campaña condiciones particulares de control de la vendimia.

- Controles de Producto. Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas por las Bodegas hayan sido analizadas físico-química y organolépticamente.

b.2) Metodología de los controles.

1.- El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes al cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones. El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

- Controles en viñedo:
 - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con las parcelas.

- Controles en Bodegas:

- Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones para las bodegas.
- Seguimiento de trazabilidad en bodega
- Control de etiquetado

- Controles de vendimia:
 - Control de la recepción de uva en bodega
 - Control de la calidad de la uva.
 - Seguimiento del movimiento de uva-mosto-vino en bodega (trazabilidad uva-vino).

- Calificación del producto:
 - Proceso de calificación, que incluirá la realización de examen organoléptico y físico-químico para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.
 - Seguimiento de vinos calificados en bodega.

2.- Para cada una de estas actividades el Órgano de Control definirá en cada Plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección en función de una análisis de riesgo.