

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «TORO»

### 1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «TORO».

El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN», 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. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN TORO», en adelante, D.O.P. «TORO», pertenecen a la categoría 1 “Vino”, de acuerdo con el Anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

#### a) Características analíticas. <sup>(1)</sup>

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

- Vinos Blancos:
  - Grado alcohólico total mínimo en % Volumen.: 11,0
  - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Volumen:11,0
  - Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro de glucosa+fructosa: no superior a 4 gramos/litro o bien, 9 gramos/litro siempre que el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos/litro al contenido en azúcar residual.

*(1) Se ha solicitado eliminar el grado alcohólico máximo, como modificación de menor importancia conforme al art. 73.1.d del Reglamento 607/09 de la Comisión del 14 de Julio de 2009.*

- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez Volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,08
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200<sup>(\*)</sup>  
*(\*) Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos/litro).*
- Extracto seco en gramos/litro: 18-25

- Vinos Rosados:

- Grado alcohólico total mínimo en % Volumen: 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Volumen: 11,0
- Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro expresado en glucosa +fructosa: No superior a 4 gramos/litro o bien, 9 gramos/litro siempre que el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez Volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,08
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro : 200<sup>(\*)</sup>  
*(\*) Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos/litro).*
- Extracto Seco en gramos /litro: 18-30

- Vinos Tintos

- Grado alcohólico total mínimo en % Volumen: 12,5
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Volumen: 12,5
- Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro en glucosa +fructosa: 4,0
- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez Volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,2
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro : 150<sup>(\*)</sup>  
*(\*) Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 200 miligramos/litro).*
- Extracto Seco en gramos /litro: 22-36

## **b) Características organolépticas.**

Las características organolépticas de los vinos amparados por la D.O.P. «TORO» son las siguientes:

- Vinos Blancos:

En fase visual presentan un color amarillo pajizo, limpio y brillante, sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracteriza por aromas frutales, francos y limpios.

En boca son vinos sabrosos y equilibrados.

- Vino «Fermentado en Barrica»:

En fase visual, presentan colores más intensos que los tipos de vino joven aportado por su proceso de elaboración, y de igual forma deben ser limpios y brillantes.

En fase olfativa, debe presentar aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de la variedad de intensidad media.

En fase gustativa debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con un roble bien ensamblado. Este tipo de vino debe tener un importante componente varietal.

- Vinos Rosados:

En fase visual presentan un color de rojo fresa a frambuesa, limpios y brillantes, sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracteriza por intensos aromas frutales a fruta del bosque. Sin olores extraños.

En boca son frescos, sabrosos y equilibrados.

- Vino Tinto Joven:

En fase visual, presenta color rojo cereza-picota, brillante, con reflejos morados en capa fina, sin partículas en suspensión.

En fase olfativa, presentan aromas primarios a frutos rojos y silvestres. Según la elaboración podrían desarrollar aromas especiados, y de roble. Limpio en aromas.

En boca presentan una buena estructura, sabrosos y equilibrados. Según la elaboración podrían desarrollar sabores especiados y de roble.

- Vino Tinto con envejecimiento en barrica (incluidas las menciones Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva):

En fase visual, presentan color rojo cereza-picota a teja, brillante, limpios y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa, presentan mezcla de aromas primarios a frutos rojos y maduros, con aromas terciarios de barrica.

En boca, son carnosos, largos en retrogusto, glicéricos, con estructura retronasal potente.

### **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. «TORO» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- 1.- La densidad de plantación máxima será de 2.700 cepas por hectárea y la mínima de 900 cepas por hectárea.
- 2.- La formación de la cepa podrá ser en vaso o en espaldera.
- 3.- No se admitirá plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

#### **b) Prácticas de enológicas.**

##### **b.1) Condiciones de elaboración del vino.**

- 1.- El grado alcohólico probable mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 10,5% Volumen.
- 2.- El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que no deterioren la calidad de las mismas.

3.- En la producción del mosto se aplicarán técnicas orientadas a la obtención de vinos de calidad. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos. El rendimiento de extracción no será nunca superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

#### **b.2) Condiciones de envejecimiento.**

1.- Los locales o bodegas destinadas a envejecimiento de los vinos deberán estar exentos de humedades, con temperatura y ventilación adecuadas.

2.- El periodo de envejecimiento se contará a partir del 1 noviembre del año de la cosecha.

#### **c) Restricciones en la vinificación.**

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

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente con las variedades Malvasía Castellana y Verdejo.
- El Vino Tinto se elaborará con las variedades Tinta de Toro y Garnacha Tinta. Como mínimo debe estar elaborado con el 75% de Tinta de Toro.
- El Vino Rosado se elaborará con las variedades principales y autorizadas establecidas en el presente Pliego de Condiciones.

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 prensas continuas como las técnicas de termovinificación.

### **4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.**

1.- El área geográfica de la D.O.P. «TORO» está ubicada en el extremo occidental de la región de Castilla y León, al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro. Linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos, abarcando 62.000 hectáreas de terreno.

2.- Comprende los siguientes municipios:

Provincia de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles , Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del Puente.

Provincia de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término municipal de Pedrosa del Rey.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos de la D.O.P. «TORO» coincide con los términos municipales que componen su zona de producción.

## 5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

1.- Las producciones máximas admitidas por hectárea en viñedos en producción, entendiéndose como tal a los de más de 4 años, serán las siguientes:

Variedades tintas:	(Kilogramos/Hectárea)	(Hectólitros /Hectárea)
Tinta de Toro	6.000	42,00
Garnacha Tinta	9.000	63,00
Variedades blancas:		
Malvasía Castellana	9.000	63,00
Verdejo	6.900	48,30

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:	50% del máximo autorizado
Año 3.º:	66,6 % del máximo autorizado
Año 4.º:	83,3% del máximo autorizado
Año 5.º y siguientes:	100% del máximo autorizado

3.-

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. «TORO».

4.- Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento establecido en el apartado 3b.1), no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

## **6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.**

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

- Variedades de uva blanca:  
Principales: Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca) y Verdejo.
- Variedades de uva tinta:  
Principal: Tinta de Toro  
Autorizada: Garnacha Tinta.

## **7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.**

### **a) Detalles de la zona geográfica.**

#### **a.1) Factores naturales.**

Las **condiciones naturales** de la zona de elaboración, relacionados con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, perfectamente adaptado a lo largo de los años.

1.- La zona se caracteriza por una **orografía** suave marcada por el río Duero, su afluente Talanda, y los ríos Guareña y Hornija, que moldean el terreno en valles y terrazas.

La altitud de los viñedos está comprendida entre los 620 m y los 840 m, encontrándose la mayor altitud en la zona suroeste de la delimitación.

2.- El **suelo** está formado por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Se alternan desde materiales limosos, a areniscas de grano grueso y fino con niveles de calizas y margas detríticas formados durante el Mioceno. Pertenecen estos suelos a la Era Terciaria. La textura de los suelos, en general, es franca-arenosa, de escasa materia orgánica (< 1%) , un pH entre ligeramente ácido a neutro 6-7, solamente en la zona suroeste se encuentran pH más básicos entorno al 8, y pobre en oligoelementos, excepto en hierro.

3.- La zona de esta D.O.P. está caracterizada por un **clima** continental y extremado con influencias atlánticas, de carácter semiárido, con carencia de humedad y frecuentes heladas primaverales.

Precipitaciones: 350-400 mm. Anuales.

Temperatura Media Anual: 12-13° C .

Oscilación Térmica: Entre -11 y 37° C.

Horas de sol efectivas 2.600 (hasta 3.000)

Índice Heliotérmico: 4,23

Ciclo Vegetativo Medio de la vid: 230

Fluctuaciones térmicas elevadas entre día y noche en maduración superior a 15° C.

#### **a.2) Factores humanos.**

1.- El factor humano ha estado íntimamente ligado a los vinos de Toro, pues de antiguo con la experiencia de generación en generación se plantan las variedades según el tipo de terreno:

- Tinta de Toro: Principalmente en terrenos cascajoso en superficie, con subsuelo arcilloso.
- Malvasía. Principalmente para terrenos más ligeros y arenosos.
- Garnacha Tinta. Igual que la Malvasía en terrenos arenosos.
- Verdejo. Se adapta a todo tipo de terreno, prefiriendo los terrenos ligeros, cascajosos y con chinarras.

2.- La edad del viñedo, con más de un 50% de viñedos con más de 40 años de edad, el viñedo prefiloxérico existente, la forma de plantación, en vaso más del 75% de las plantaciones, los marcos de plantación generalmente anchos de 3 x 3,



en marco real, excepto plantaciones muy antiguas en tresbolillo, el factor humano de preservar este patrimonio vitícola, así como la variedad autóctona Tinta de Toro configuran las características intrínsecas de la uva, y por tanto de los vinos.

3.- Los viticultores de la zona han defendido históricamente la variedad autóctona Tinta de Toro perfectamente adaptada al terreno y climatología, con referencias desde el siglo VI, "Isidoro de Sevilla en sus Etimologías", similar ampelográficamente y genéticamente a la variedad Tempranillo pero de menor producción, más tánica, rica en potasio, menos ácida, de pulpa ligeramente antociánica cuando esta madura, y de vinos más concentrados y potentes.

4.- La ausencia de plagas o enfermedades endémicas, excepto el odio, que es tratado por los viticultores de manera natural con azufre, evita la utilización de productos fitosanitarios masivos, convirtiéndose la uva prácticamente en ecológica.

#### **b) Datos del producto.**

En relación a otros vinos de las zonas colindantes con variedades similares, los vinos de la D.O.P. «TORO» son más estructurados, con mayor componente polifenólica y tánica. Menos ácidos y con pH más altos, y tonalidades de fruta más madura sensorialmente.

#### **c) Descripción del nexo causal**

Las condiciones climáticas descritas (extremado frío en invierno, gran número de horas de sol y temperaturas extremas), que limitan los rendimientos productivos de la vid, así como los distintos tipos de suelos (franco arenoso ligados a la plantación de cada variedad por el viticultor, pH neutro y escasa materia orgánica del mismo y la aportada por el viticultor en forma de enmiendas), condicionan la fase aromática, la estructura y grado alcohólico de los vinos, que es elevado. Asimismo, el elevado componente férrico del suelo, junto con el sistema de plantación en vaso y la elevada edad del viñedo influyen en la destacadísima cantidad de materia colorante que poseen sus vinos.

#### **d) Interacción informal:**

##### **d.1) Referencias históricas.**

1.- Los orígenes del viñedo en España, y por tanto en la zona, se remontan a los fenicios y griegos. Estos últimos, los tratadistas griegos, ya nos hablan de los vacceos habitantes del cuenca del Duero que sembraban el campo y cultivaban viñas, y principalmente los visigodos, que hicieron resurgir estas tierras asentándose en el famoso CAMPI GOTHORUM o campos de Toro.

Pero sin ir tan lejos en la Historia, las plantaciones de viñedo en Toro, pueden remontarse al siglo XI, en época de reconquista. Se dice que muchas de las batallas de la reconquista se ganaron gracias a los vinos de Toro, que se vio reflejada en la literatura e incluso el célebre Arcipreste de Hita en su “Libro del Buen Amor” menciona los viñedos de Toro y su campiña.

Una vez afianzada la Reconquista, se procede a repoblar con población procedente de Aragón y a plantar viña para fijar a la población.

El nombre geográfico de Toro, como zona productiva singular, está reconocido desde el siglo XI. En el año 1208, el rey de León, Alfonso IX, cedió 20 aranzadas de viñedos, localizadas en Toro, a la catedral de Santiago de Compostela.

En el siglo XIII el viñedo se incrementa como consecuencia a la demanda de holandeses e ingleses para poder destilar.

La gran apreciación de los vinos de Toro, queda reflejado en 1274 en las ordenanzas municipales de Oviedo y Santander y en 1340, Alfonso XI concede privilegio al vino de Toro.

El 1 de marzo de 1476 los Reyes Católicos ganan la batalla de Toro, en los viñedos de Valdefama, y toda la economía de la región giraba entorno al vino, incluso era de tal magnitud que los Reyes Católicos en 1504, se vieron precisados a restringir los derechos de plantación. Unos años antes, el vino de Toro, gracias a Cristóbal Colón conquista America con la carabela la “Pinta” incluyendo en su pasaje los afamados vinos de Toro, que por su alta graduación y calidad eran muy apreciados.

Entre los siglos XV al XIX los vinos de Toro alcanzaron gran prestigio, llegando más allá de los límites ibéricos, como ejemplo tenemos en “ Overture de Cuisine”, de Lancelat de Casteau, publicado en 1605.

Huetz muestra en el trabajo que realizó sobre los vinos y viñedos de Castilla y León como la vid en el siglo XVIII era uno de los principales cultivos tradicionales de la zona.

Durante todo el siglo XIX el viñedo de estas tierras conoce una fuerte expansión, convirtiéndose en uno de los pilares económicos de la comarca, hasta llegar al máximo con las exportaciones a Francia por la crisis de la Filoxera.

En el año 1933 la comarca de Toro ya es citada en el Estatuto del Vino, inicio de las denominaciones de origen en España, e incluso se crea la estación de viticultura y enología en Toro en 1914 hasta 1937.

2.- En 1974, se cursan peticiones al INDO, para obtener la Denominación de Origen, fruto de ese esfuerzo, fue el reconocimiento por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Denominación Específica y posteriormente el 29 de mayo de 1987 la Orden por la que se reconoce la Denominación de Origen Toro.

#### **d.2) Otras singularidades.**

A las condiciones ecológicas favorables para el desarrollo de la viña a las que se hace referencia en el apartado anterior, se une el arraigo y fuerte personalidad de la variedad Tinta de Toro. Considerada como autóctona de la zona, posee unas características y personalidad únicas. Además, las cepas de esta variedad son viejas, lo que confiere gran calidad y estructura a las uvas en la elaboración de vinos de guarda.

### **8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.**

#### **a) Marco Legal.**

- Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 29 de Mayo de 1987, por la que se reconoce la denominación de Origen «Toro» y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador.
- Orden AYG/936/2005, de 13 de julio, por la que se modifica el Reglamento de la denominación de origen «Toro» y de su Consejo Regulador, publicada posteriormente el «B.O.E.» num. 263, de 3 de noviembre por Orden APA/3423/2005.

- ORDEN AYG/1233/2006, de 12 de julio, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Toro» y de su Consejo Regulador, publicada posteriormente en el «B.O.E.» num. 40 de 15 de febrero de 2007 por Orden APA/302/2007.
- Orden AYG/220/2010, de 4 de febrero, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Toro» y de su Consejo Regulador, publicada posteriormente en el «B.O.E.» num. 97, de 22 de abril de 2010, por Resolución de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

#### **b) Otros requisitos adicionales.**

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con D.O.P. «TORO» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el presente Pliego de Condiciones.

##### **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 incrementados en determinadas campañas, en toda o en parte de la zona de producción, con carácter previo a la vendimia, previo estudio justificativo que evidencie que tal variación no perjudica la calidad de la uva, ni la del producto final amparado, permitiendo conseguir las características establecidas para el mismo en el presente Pliego. En todo caso, el incremento máximo que podrá autorizarse no podrá superar el 15 por 100 de los límites a los que se ha hecho referencia anteriormente.

2.- El rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.b.1) del presente Pliego de Condiciones se podrá modificar excepcionalmente en determinadas campañas, siempre que exista un informe técnico justificativo que acredite que tal modificación no impedirá el mantenimiento de las calidad y características establecidas para el producto amparado en el presente Pliego.

##### **b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.**

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

2.- El embotellado de vinos amparados por la D.O.P. «TORO» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas autorizadas en la zona geográfica delimitada en el apartado 4 del presente Pliego de Condiciones, en sus instalaciones embotelladoras. Este embotellado en origen esta basado en la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto, al poseer estos vinos una gran tanicidad y materia colorante, que necesita una estabilización, redondeo, y posterior afinamiento necesario en botella en la bodega.

### **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 (CE) nº 1234/2007 es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 118 sexvicies, 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.- Asimismo, para los vinos tintos 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 duovicies, apartado 1 letra b), del Reglamento (CEE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan las condiciones de uso establecidos en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.

3.- Asimismo, los vinos de la D.O.P. «TORO» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» o «FERMENTADO EN BARRICA» 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.

4- En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la D.O.P. «TORO», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

## **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. «TORO», 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](mailto:controloficial@itacyl.es)

### **a) Tareas de Control.**

En el marco de lo establecido por este Pliego de Condiciones y como desarrollo al mismo, el Consejo Regulador establecerá, para cada campaña las normas de vendimia. El Órgano de Control podrá establecer unas normas para el control de la vendimia.

#### **a.1) Alcance de los controles.**

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «TORO» 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, realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, 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 a instalaciones, origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad del producto, 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 en las bodegas hayan sido objeto de análisis físico-químico y organoléptico.

## **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:

- **CONTROL DEL VIÑEDO**
  - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con las parcelas.
- **CONTROL DE BODEGAS**
  - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones para las bodegas.
  - Seguimiento de trazabilidad en bodega.
  - Control de etiquetado.
- **CONTROL 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 DE VINOS**
  - 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.

