

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «ARLANZA»

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «ARLANZA».

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. DESCRIPCION DEL VINO.

Los vinos amparados por la D.O.P. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA», en adelante, D.O.P. «ARLANZA», pertenecen a la categoría 1 «Vino», de acuerdo con el Anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

a) Características analíticas.

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

- Vinos Blancos:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 10,5
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 10,5
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,8
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos rosados:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0

- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,8^(*)
- (*) Para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección. Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %.*
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos tintos:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,5
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,5
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,8^(*)
- (*) Para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección. Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %.*
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos tintos envejecidos:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 12,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 12,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 1,0^(**)
- (**) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %.*
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

b) Características organolépticas.

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

- Vinos blancos:

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

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

En boca son vinos sabrosos y equilibrados.

- Vinos rosados:

En fase visual presentarán un color rojo fresa, limpios y brillantes. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por intensos aromas frutales a fruta del bosque. Sin olores extraños.

En boca son frescos, sabrosos y equilibrados.

- Vinos rosados envejecidos:

En fase visual presentarán un color rojo con tonos propios del envejecimiento, limpios y brillantes. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas limpios y equilibrados madera - fruta en función de su periodo de envejecimiento.

En boca son sabrosos y equilibrados.

- Vinos tintos jóvenes:

En fase visual presentarán un color rojo intenso, con ribetes que denotan juventud. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por un importante potencial aromático a frutas silvestres. Limpio de aromas.

En boca presentan una buena estructura, son sabrosos y equilibrados.

En determinadas ocasiones estos vinos pueden aparecer afectados de un periodo de permanencia en barricas, inferior a lo especificado en la mención crianza que les confiere unos ligeros toques característicos de su paso por madera.

- Vinos tintos con envejecimiento:

En fase visual presentarán un color rojo guinda con los tonos propios del envejecimiento. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas limpios y equilibrados madera - fruta en función de su periodo de envejecimiento.

En boca serán secos y equilibrados en acidez.

3. PRACTICAS ENOLOGICAS.

a) Prácticas de Cultivo.

Para la obtención de uvas destinadas a la elaboración de vino amparado por la D.O.P. «ARLANZA» habrá que tener en cuenta lo siguiente:

- La densidad de plantación mínima será de 2.000 cepas por hectárea.
- Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto *“in situ”* y el sobre-injerto, de variedades de uva no previstas en el presente Pliego de Condiciones.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

1.- La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuada, en función del grado alcohólico probable de la uva, Las graduaciones alcohólicas naturales mínimas de las distintas variedades serán:

Variedades Blancas: 10,5 % Vol.

Variedades Tintas: 11,5 % Vol.

2.- Los remolques para el transporte de uva a granel deberán ser de acero inoxidable, o estar recubiertos de pintura epoxídica alimentaria. También se permite el uso de lonas para evitar el contacto directo de la uva con el remolque.

3.- En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

4.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que garanticen la no contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra, estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

Las barricas con capacidad máxima de 330 litros que se utilicen para el envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «ARLANZA» que vayan a comercializarse con las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» deberán tener una edad máxima de 8 años.

c) Restricciones en la vinificación.

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

- El Vino blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas Albillo Mayor y Viura.
- El Vino rosado se elaborará partir de las variedades: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignón, Merlot, Petit Verdót, Albillo Mayor y Viura, con un mínimo del 50 % de la variedad Tinta del País.
- El Vino tinto se elaborará a partir de las variedades tintas: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignón, Merlot y Petit Verdót, con un mínimo del 50 % de la variedad Tinta del País.

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

4. DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

1.- La zona de producción de la D.O.P. «ARLANZA» se sitúa en la parte suroeste de la provincia de Burgos y sureste de la provincia de Palencia. Abarca los siguientes términos municipales y entidades locales:

- Provincia de Burgos:

Avellanosa de Muñó y las entidades menores: Pinedillo, Paules del Agua y Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (*polígono catastral nº 518*) y la entidad menor de Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias y la entidad menor de Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma y las entidades menores de: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua y Villoviado; Los Balbases (*polígono catastral nº 523*), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte y la entidad menor de Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco y la entidad menor Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez y la entidad menor Villafuertes; Villaverde del Monte y Zael.

- Provincia de Palencia:

Baltanás y la entidad menor de Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán y Villodrigo.

Dentro del Término municipal de Los Balbases, únicamente será apto para el cultivo del viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 523 Dentro del Término municipal de Ciruelos de Cervera únicamente será apto para el cultivo de viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 518

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

5. RENDIMIENTOS MAXIMOS.

1.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tal a los de más de 4 años, serán las siguientes:

Variedades blancas: 10.000 kilogramos/hectárea.
Variedades Tintas: 7.000 kilogramos/hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

Variedades blancas: 72,00 hectólitros/hectárea.
Variedades Tintas: 50,40 hectólitros/hectárea.

2.- Se admitirán uvas procedentes de viñedos del tercer y cuarto año desde su implantación hasta un rendimiento máximo autorizado de:

Años 1º y 2º 0 % del máximo autorizado en viñedos adultos.
Año 3.º: 33 % del máximo autorizado en viñedos adultos.
Año 4.º: 75 % del máximo autorizado en viñedos adultos.
Año 5º y siguientes 100 % del máximo autorizado.

3.- La totalidad de las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites admitidos precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido por la D.O.P. «ARLANZA».

4.- Las fracciones de mostos o vinos obtenidas 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. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes.

a) Variedades de uva blanca.

Variedades autorizadas: Albillo Mayor y Viura.

b) Variedades de uva tinta.

Variedades principales: Tinta del País.

Variedades autorizadas: Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignón, Merlot y Petit Verdót.

7. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

a.1) Factores Naturales.

Las condiciones naturales de la demarcación territorial están muy ligadas con la climatología y esta a su vez con la altitud en la que se encuentran dispuestos los viñedos.

Clima:

1.- El clima de la zona de estudio está condicionado por su altitud sobre el nivel del mar, que oscila entre los 750 y 1.200 metros y por el aislamiento que ofrecen las montañas privando de la influencia marítima. En consecuencia, se puede definir como de rigurosos y largos inviernos, veranos relativamente suaves, escasas precipitaciones y marcada aridez estival; la continentalidad da lugar a grandes oscilaciones térmicas, tanto diarias como estacionales, con temperaturas mínimas bajas en cualquier época del año, en especial en el invierno; el enfriamiento nocturno dificulta el ascenso de las temperaturas máximas, sobretodo en el verano.

2.- La precipitación media anual está comprendida entre los 450 y 500 milímetros. La evapotranspiración está por encima de los 600 milímetros dando lugar a un balance anual hídrico negativo, excepto en la zona situada más al este y con mayor altitud donde el saldo es favorable. El periodo seco, dura alrededor de tres meses, desde la segunda quincena de junio hasta la mitad de septiembre.

3.- La integral térmica eficaz varía entre 1.033 y 1.441 grados – día correspondiendo a la zona I de Winkler, El índice de Huglin, es de (1.599,5 – 1.770,9). El periodo activo está entre 179 y 200 días, de los cuales unos 20 tienen riesgo de helada. El periodo libre de heladas varía entre los 125 y 174 días

Suelo:

1.- En general toda la zona está marcada por la altitud. Se puede definir la zona este de la demarcación por los relieves abruptos y escarpados. En el análisis de los suelos se observa que tienen una textura franco-arenosa; sin problemas de salinidad y con unos contenidos en materia orgánica más bien bajos. En la transición entre las zonas abruptas del este (Covarrubias y Santo Domingo de Silos) y las llanuras onduladas del oeste hasta su encuentro con el valle del Arlanzón (Valles de Palenzuela y Santa María del Campo) los suelos son de pH básico y un alto contenido en calcio pero aptos para el cultivo de la vid. A medida que nos desplazamos hacia el oeste nos encontramos con la "Campiña". Está formada por llanuras onduladas aptas para el cultivo del viñedo. Los suelos de esta amplia unidad tienen más arcilla en la parte norte y más carbonatos en el sur – oeste. Al sur del río Arlanza y cerca de su desembocadura en el Pisuerga se encuentran una serie de páramos y valles denominados "Páramos del Cerrato" coincidiendo con municipios como Baltanás o Palenzuela. Se caracterizan por la presencia de Caliza activa que es un factor de calidad pero que condiciona la elección de patrones resistentes.

Dentro de la diversidad de condiciones edafológicas sí se puede destacar una influencia común del factor fluvial que, en cierto modo, singulariza la materia prima.

a.2) Factores Humanos.

1.- La vid ha sido un cultivo tradicional en toda la comarca ubicándose grandes extensiones de viñedo en todos los pueblos. Según se indica en el Catastro Vitícola del I.N.D.O. (1.991 – 1.996):

- Las variedades existentes en la zona son por orden de importancia cuantitativa: Tempranillo (55%), Garnacha Tinta (24%) y Mencía (5%) como variedades tintas y Albillo Mayor (6%) y Viura (2%). Posteriormente después de un estudio pormenorizado del ciclo del cultivo y de la calidad del producto obtenido se introdujeron las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdót, que han permitido complementar a las primeras sin que los vinos perdieran su carácter genuino.

- El 85% del viñedo existente en la zona tenía un rendimiento inferior a 80 Quintales métricos/Hectárea. Debido a las condiciones extremas en el cultivo del viñedo antes mencionadas, el rendimiento máximo por hectárea se fijó en 7.000 Kilogramos por Hectárea para fomentar aún más la calidad de la materia prima. Este rendimiento se consigue mediante el aclareo de racimos. Esta práctica cultural, aunque costosa, mejora notablemente la maduración de la uva.

- En cuanto a la densidad de plantación con datos del mismo Catastro Vitícola se observa que el 90 % del viñedo existente en la zona posee una densidad de plantación superior a 2.000 cepas por Hectárea.

3.- Estos datos arrojados por este Catastro se tienen por un fiel reflejo del cultivo de la vid en la zona pues se recogen datos de viñedos anteriores a 1.956 en más del 90 % de los casos lo que supone una plena adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la comarca.

b) Detalles del Producto.

Los vinos elaborados en la D.O.P. Arlanza tienen un marcado componente aromático. Poseen una estructura media – alta, acidez fresca no excesiva y gran carga de Polifenóles y un amargor final agradable que les hace largos en boca. Como consecuencia, son vinos que soportan perfectamente un largo envejecimiento en barricas de roble.

c) Descripción del nexo causal.

1.- Por un lado la altitud donde se encuentran los viñedos y por otro las condiciones extremas sobre las que se desarrolla y madura la uva con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, hacen que las variedades, en particular, la variedad Tempranillo, que se cultiva en muchas comarcas vitivinícolas de nuestra geografía adquiera unas características particulares que diferencian a los vinos aquí elaborados y que no se encuentran en otras zonas que elaboran caldos de calidad reconocida.

Debido a los contrastes térmicos, sobre todo durante la época de maduración de la uva, esta se alarga durante dos meses, lo que provoca una maduración lenta en la cual el hollejo de la vid se carga de Polifenóles (taninos y antocianos) y sustancias aromáticas varietales como terpenos, etc. consiguiendo un hollejo

grueso. Este color y aromas son trasladados al vino durante la maceración y fermentación alcohólica.

2.- También la altitud influye en la acidez de la uva. Factor fundamental para la elaboración y envejecimiento de vinos. Las uvas obtenidas en superficies vitícolas elevadas tienen una acidez mayor que las obtenidas en cotas inferiores.

3.- Por otro lado esas condiciones edafoclimáticas obligan a una vendimia tardía siendo la fecha tradicional de vendimia la segunda semana de octubre. Teniendo en cuenta que el envero se produce a mediados de agosto, el periodo de maduración de la uva es de casi 60 días durante los cuales se consigue un buen equilibrio de alcohol probable/acidez siendo esta última imprescindible para poder envejecer el vino durante un prolongado espacio de tiempo.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

1.- La vid ha estado presente en la comarca del Arlanza desde tiempo inmemorial. Como muestra se citan algunas reseñas históricas sobre su antigüedad en la zona:

- En la época visigoda se mencionan viñas en el Alfoz de Lara y en la basílica de Santa María de las Viñas, en el municipio de Quintanilla de las Viñas (a 8 kilómetros de Covarrubias) donde se puede admirar unas representaciones visigóticas esculpidas en el friso de la basílica correspondiente a racimos de uvas (siglo VII).

- Existen motivos de vendimia en el sepulcro de la esposa del Conde Fernán González, fundador de Castilla, trasladado de San Pedro de Arlanza a Covarrubias y en los restos del Convento de Valeránica en Tordomar (Siglo X).

- Durante la dominación árabe y la posterior reconquista los colonizadores sustentaron su economía en el pan, el vino y las ovejas, poblándose de viñedos amplias zonas de la comarca. También durante esa época los monasterios fueron centros de expansión del viñedo. Estos buscaban los lugares más propicios para el cultivo para establecer sus viñedos y abastecerse de vino para el año. Hasta la llegada de la Filoxera a finales del siglo XIX y principio del XX el viñedo estuvo

muy arraigado en toda la zona existiendo amplias manchas de este cultivo por todo el centro y sur de las provincias de Burgos y Palencia, aunque donde mayor calidad adquiriría era en la comarca del Arlanza y del Duero.

- A finales del siglo XIX (1.898) vinos procedentes de la finca “Quinta de Negrodo”, situada en el término municipal de Palenzuela, consiguieron varias medallas y diplomas en Burdeos.

- Después de un declive del cultivo del viñedo a mediados del siglo XX; en 1.998 se produce un punto de inflexión (28 de febrero de 1.998) con la concesión por parte de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, del derecho al uso de la mención “Vino de la Tierra Ribera del Arlanza” a la Asociación que lleva su nombre. A partir de ese momento se frena la salida de derechos de plantación y se comienzan a realizar nuevas plantaciones para reconvertir unos viñedos obsoletos, de múltiples variedades y nula rentabilidad en plantaciones nuevas, modernas, de una sola variedad y adaptadas a las técnicas más innovadoras con el fin de obtener una mayor rentabilidad.

2.- En octubre de 2.004 la Consejería de Agricultura y Ganadería reconoce mediante la Orden AYG/1611/2004, el v.c.p.r.d. “Vino de Calidad del Arlanza” y aprueba su Reglamento. Además acogándose a la disposición adicional sexta de la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social se reconoce la antigüedad de esta mención desde el 28 de febrero de 1.998, fecha en la cual fue reconocido el uso de la mención “Vino de la Tierra Ribera del Arlanza”. De esta manera se cumple con lo establecido en el artículo 22 de la Ley 24/2003 respecto a la antigüedad.

3.- El 27 de abril de 2.007 se publica la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen ARLANZA y se aprueba su Reglamento. Esta D.O.P. adquiere su reconocimiento nacional e internacional con la publicación en el BOE mediante la Orden APA/4099/2007, de 21 de diciembre.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco legal.

- Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen “ARLANZA” y se reconoce su Reglamento
- Orden AYG/1687/20087, de 5 de octubre por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen “ARLANZA” aprobado por la Orden AYG/781/2007 de 24 de abril.
- Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza» y se aprueba su Reglamento.

b) Otros requisitos adicionales.

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con D.O.P. «ARLANZA» 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 modificados en determinadas campañas, si con carácter previo a la vendimia, se emite informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. 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.- 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 y con anterioridad a la vendimia, siempre y cuando exista un informe técnico razonado que evidencie que este incremento no afectará al mantenimiento de las condiciones de calidad establecidas para el producto amparado en este Pliego de Condiciones. 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. «ARLANZA» 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 y, en su caso, envejecimiento definidas en este Pliego de Condiciones, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras situadas dentro de la zona de producción de la D.O.P. «ARLANZA».

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

b.2) 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».

3.- Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos con la D.O.P. «ARLANZA» aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

4.- Los vinos rosados y tintos de la D.O.P. «ARLANZA» 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 (CE) 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.

5.- Asimismo, los vinos rosados y tintos de la D.O.P. «ARLANZA» 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.

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. «ARLANZA», 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) Alcance de los controles.

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «ARLANZA» 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 el 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 un análisis de riesgos.