

PLIEGO DE CONDICIONES DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

PAGO DE OTAZU

1. DENOMINACIÓN QUE DEBE PROTEGERSE.

Pago de Otazu.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

La mención Pago de Otazu es aplicable a vinos tintos y vinos blancos de las siguientes características:

a) Características analíticas

Vinos tintos secos

- Grado alcohólico volumétrico total: superior o igual a 12,5 % volumen.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior o igual a 12,5% volumen.
- Azúcares totales: se ajustarán a los requisitos analíticos en cuanto a azúcares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola
- Acidez total: se ajustarán a los requisitos analíticos en cuanto a acidez total, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola
- Acidez volátil máxima: la acidez volátil de los vinos, terminada su elaboración, será inferior a 0,048 g/l por grado alcohólico (expresada en ácido acético), con un límite de 0,65 g/l en vinos jóvenes y 0,85 g/l en vinos envejecidos.
- Dióxido de azufre total: el contenido en anhídrido sulfuroso total de los vinos amparados, en el momento de su salida al mercado, será inferior a 125 miligramos/litro.
- Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620: la intensidad colorante será superior a 8.
- Índice de polifenoles totales (IPT:DO280): el índice de polifenoles totales (IPT:DO280) será superior a 55.

Vinos blancos secos

- Grado alcohólico volumétrico total: superior o igual a 12,5 % volumen.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior o igual a 12,5% volumen

- Azúcares totales: se ajustarán a los requisitos analíticos en cuanto a azúcares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola
- Acidez total: se ajustarán a los requisitos analíticos en cuanto a acidez total, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola
- Acidez volátil máxima: la acidez volátil de los vinos, terminada su elaboración, será inferior a 0,048 gramos/litro por grado alcohólico (expresada en ácido acético), con un límite de 0,65 gramos/litro en vinos jóvenes y 0,85 gramos/litro en vinos envejecidos (con crianza en barrica).
- Dióxido de azufre total: El contenido en anhídrido sulfuroso total de los vinos amparados, en el momento de su salida al mercado, será inferior a 150 miligramos/litro.

b) Características organolépticas

Características organolépticas de los vinos monovarietales:

Vino Blanco de CHARDONNAY

Fase visual: color amarillo-verde, con brillantez y limpidez.

Fase olfativa: aromas complejos y potentes, marcados por la finura de la variedad. Predominio de los aromas frutales de la variedad, cítricos, floral, frutas exóticas, con alguna nota mineral. Algo mentolada y hierba cortada.

Fase en boca: presenta una boca con gran complejidad, equilibrada y con buena amplitud. Paso de boca armónico, fresco y agradable. Final largo y con recuerdos de las sensaciones de la nariz.

Vino Tinto de TEMPRANILLO

Fase visual: color amoratado, granate. Medio-alto

Fase olfativa: nariz con mucha fruta roja y negra, limpio y de buena intensidad. Elegante.

Fase en boca: muy agradable en boca desde la entrada, bien estructurado, fresco. Cuerpo medio-alto. Final largo. Recuerdos de fruta. En la crianza desarrolla notas tostadas, matices torrefactados, tabaco y algo de regaliz.

Vino Tinto de CABERNET SAUVIGNON

Fase visual: color de muy alta intensidad. Morado oscuro. Capa alta.

Fase olfativa: en la nariz sutilmente aparecen las notas de la variedad. Frutas del bosque, salvajes, especias, trufa, mineral. Un aroma de enorme intensidad, complejidad y sutileza. De nuevo el terruño y la climatología cumplen su papel aportando personalidad a la variedad.

Fase en boca: de buen tanino, estructurado y robusto. Final sabroso, fresco. Buen cuerpo. En la crianza, marcará más notas de especiados, tabaco, cedro (caja de puros), minerales, algo de tinta.

Vino Tinto de MERLOT

Color de alta intensidad. Cereza picota, oscuro.

Fase olfativa: nariz marcada por su intensidad. Muchas fruta negra, bayas. Aparecen aromas terrosos, de bosque. De gran complejidad y elegancia.

Fase en boca: boca carnosa, potente. Los taninos son firmes pero agradables. Largo.

En la crianza desarrolla la gama de especiados, pimientas dulces, madera tostada. Muy complejo. Un vino marcado por el terruño atlántico de la finca.

Características organolépticas de los vinos blancos elaborados a partir de la variedad blanca:

a) Vino blanco joven

Fase visual: color amarillo pálido, muy limpio y brillante.

Fase olfativa: nariz intensa, con predominio frutal, donde destacan las notas de pieles de manzanas ácidas sobre un fondo de aromas de melocotón, piña, hierba recién cortada y ralladura de cítricos.

Fase en boca: en boca es fresco y amable, con equilibrio, muy sabroso y con recuerdo de manzana en el postgusto.

b) Vino blanco fermentado en barrica

Fase visual: color amarillo pajizo con reflejos dorados, brillante y muy limpio.

Fase olfativa: aroma intenso, donde destaca su riqueza de matices varietales (hierbas, cítricos y manzana madura), perfectamente ensamblados con notas lácteas y ahumadas como el caramelo y el toffee, con un intenso fondo mineral.

Fase en boca: boca envolvente, opulento y redondo, de buena estructura y complejidad, pero con final fresco. Un vino elegante, muy complejo.

Características organolépticas de los vinos tintos elaborados a partir de las variedades tintas:

a) Vino rosado

Fase visual: Color rosa brillante y de gran viveza

Fase olfativa: Aroma dominado por las frutas rojas (grosella, frambuesa y fresa silvestre) junto a leves notas lácteas y recuerdos de golosinas.

Fase en boca: Boca estructurada, con buen cuerpo, volumen y peso de fruta, de tacto sedoso, con final fresco y aromático.

b) Vinos tintos jóvenes

Fase visual: color rojo cereza con matices violáceos

Fase Olfativa: carácter fresco y frutal, donde predominan las sensaciones de fruta negra madura

Fase en boca: Fresco, sedoso y envolvente en boca.

c) Vinos tintos con envejecimiento en barrica.

Fase visual: rojo cereza con brillos granate.

Fase Olfativa: nariz elegante y de buena intensidad dominada por la fruta. Notas de frutas rojas y negras maduras, especias dulces (clavo, canela), delicadas notas de cedro y matices balsámicos. Perfecto equilibrio entre fruta y madera. Muy complejo.

Fase en boca: boca amable, de entrada golosa, fresco y equilibrado, con un paso firme y final elegante de marcado carácter frutal.

3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

La densidad de plantación en los viñedos del Pago de Otazu nunca será inferior a 2.400 cepas por hectárea

Las labores culturales a desarrollar a lo largo de la madurez, desde la poda hasta la recolección, seguirán los parámetros requeridos para obtener una uva de calidad y dentro de los parámetros de rendimientos (kilos por hectárea) que marca este documento.

Envejecimiento de los vinos

Los vinos de Pago de Otazu podrán utilizar las indicaciones relativas envejecimiento que se prevén en la normativa vigente.

El comienzo de los procesos de envejecimiento no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de octubre del mismo año de la cosecha.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

Los señoríos de Otazu y Eriete componen una unidad formando un coto redondo.

Se encuentran dentro de la Cuenca de Pamplona y en la Merindad de la capital Navarra. Administrativamente Otazu pertenece al Ayuntamiento de Echauri y Eriete a la Cendea de Cizur, Ayuntamiento en Gazólaz.

Situados en la margen izquierda del río Arga, éste discurre de Este a Oeste, a todo lo largo de la finca, quedando el conjunto al sur del mismo.

Su límite Sur queda a los pies de las estribaciones de la Sierra del Perdón, estando delimitada al Oeste por la Sierra de Sarbil.

El valle formado entre la Sierra de Sarbil y la Sierra del Perdón condiciona la creación de un microclima único, con influencias atlánticas y mediterráneas.

En el anexo I se establece el perímetro que delimita exactamente la superficie del Pago de Otazu.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

El rendimiento máximo de uva admitida para los viñedos inscritos será de 6.500 kg/ha para todas las variedades.

El rendimiento total máximo de vino admitido será de 46,15 hectolitros por hectárea.

6. VARIEDADES DE VID.

La elaboración de vinos Pago de Otazu se realizará con uvas de la especie *Vitis Vinífera*, de las siguientes variedades:

- Tintas: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.
- Blancas: Chardonnay

7. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

7 1. Datos de la zona geográfica.

a) Factores naturales

Los terrenos sobre los que se ubica el Pago de Otazu están situados en la margen izquierda del río Arga el cual discurre de Este a Oeste a todo lo largo de la finca quedando, por tanto el conjunto de parcelas de cultivo al sur dicho río.

Siendo el límite norte el río Arga, el límite Sur queda a los pies de las estribaciones de la Sierra del Perdón, limitando al Oeste por la Sierra de Sarbil.

La zona queda emplazada en el interior del valle formando entre la Sierra de Sarbil y la Sierra del Perdón bajo la influencia de un clima mediterráneo con fuertes influencias atlánticas. La ubicación en el valle y la confluencia de la acción de los dos tipos climáticos provoca la aparición del microclima específico que más adelante se detalla, que marca el singular estilo de los vinos.

La finca se eleva sobre la terraza más baja del río Arga, con cotas que varían entre 402 metros sobre el nivel del mar en el casco urbano de Otazu y 451 metros, en el extremo

SO, junto al antiguo cementerio del Señorío de Otazu, resultando una altitud media de 430 metros.

- Climatología.

Las influencias atlántica y mediterránea junto con la ubicación en el valle determina la formación de un microclima característico.

El frío invernal se deja sentir intensamente durante más de 100 días al año. Las temperaturas diurnas registran valores inferiores que en la Zona Media y Ribera de Navarra, mientras que las nocturnas son inferiores que en los Valles Cantábricos. Estas condiciones invernales van a ralentizar la posterior madurez de la uva, necesitando de 15 a 20 días más que en el resto de zonas de Navarra para madurar correctamente. Se produce un ciclo de madurez lento, llegando así a una mejor fijación y complejidad aromática junto con una síntesis importante de color. Además, las masas de aire en condiciones anticiclónicas se acumulan en el fondo del valle generando amaneceres y primeras horas de las mañanas con temperaturas muy bajas, lo que explica el número elevado de días de helada. Éste es uno de los mayores riesgos para el viñedo en esta época.

En verano, los días registras temperaturas menos elevadas y más soportables que en el valle del Ebro, siendo así mismo la humedad relativa mucho más alta.

Por otra parte, la presencia de viento fresco y persistente del noroeste (cierzo) favorece la sanidad del cultivo y el desarrollo en condiciones de temperatura no estresante.

La situación geográfica de la finca, entre el monte del Perdón, la peña de Echauri y el río Arga, determina durante el verano, condiciones de gran luminosidad e insolación, así como refuerzo de los saltos térmicos entre el día y la noche en la fase final de maduración. Estos saltos marcarán fundamentalmente los aromas de nuestros vinos.

La oscilación térmica aporta las condiciones básicas para la fijación aromática y de color propias de los vinos de Pago de Otazu.

La ralentización de la madurez, tanto por las temperaturas de final de ciclo como por las oscilaciones térmicas diarias, permiten una mejor evolución y control de la acidez natural de la uva y posterior en vino, obteniendo vinos con mayores posibilidades de conservar sus condiciones en el largo plazo, una vez han sido embotellados, así como de fijación de color y de frescura en los aromas.

En conjunto las propiedades de clima mediterráneo garantizan un correcto proceso de maduración y la incidencia de la influencia atlántica y su ubicación en fondo de valle la longitud de ciclo que aportará acidez, color y equilibrio en los vinos.

Edafología.

El terreno donde se encuentran las plantaciones de los viñedos de Pago de Otazu, está formado fundamentalmente por depósitos cuaternarios.

Según la clasificación Soil Taxonomy (2010) se pueden distinguir tres tipos principales de suelos.

El primero ocupa toda la zona situada en el entorno de la bodega y su continuación hacia Larraya y Ubani, se trata de suelos profundos, poco o nada pedregosos y bien estructurados. La clase textural del horizonte superficial suele ser franco arcillo limosa, su contenido en carbonatos se sitúa en torno al 25% y el de materia orgánica en el 1,2%. En cuanto a la sección control la familia textural es arcillosa fina, situándose el contenido en arcilla en torno al 35%. El contenido en carbonatos oscila entre el 20 y el 35%. Se clasifican como Fluventic Haploxerept según Soil Taxonomy (2010). Localmente pueden aparecer horizontes pedregosos pero en profundidad.

El segundo ocupa una franja de unos 300 m de anchura que rodea a las bodegas a unos 220m por el norte y oeste, siendo más o menos paralela al río. Ocupa el mismo nivel de terraza pero en ese caso se trata de suelos profundos y pedregosos. Presenta un horizonte superficial pedregoso, con un contenido de carbonatos del 20%, una clase textural franco arcillosa y un contenido en materia orgánica del 2%. En profundidad el contenido en cantos rodados supera el 35% y muestra un enriquecimiento en carbonatos que superan, a veces ampliamente, el 40%. Se clasifican como Typic Calcixerept según Soil Taxonomy (2010).

Finalmente, el tercero ocupa una pequeña franja junto al río cerca del vado de Etxauri. En este caso estos suelos se sitúan en la terraza más baja del Arga a unos 6 m sobre el río. Se trata de suelos profundos y pedregosos. Presentan un horizonte superficial de pedregosidad variable, con un contenido de carbonatos inferior al 10%, una clase textural franco arcillo limosa y un contenido en materia orgánica del 1,8%. En profundidad el contenido en cantos rodados supera el 35% y muestra un enriquecimiento en carbonatos que superan, a veces ampliamente, el 40%. Este horizonte cálcico pedregoso aparece a una profundidad que oscila entre los 0,35 y 1 m. Se clasifican como Calcic Haploxerept según Soil Taxonomy (2010).

A pesar de la segregación mostrada, a efectos edafológicos, en todos los casos se trata de suelos pedregosos, profundos, con altos contenidos en carbonatos, pH básico, (por encima de 7,5), niveles de materia orgánica bajos (inferior a 2%), con textura franca (equilibrados en arcilla, limo y arena) y baja disponibilidad natural de nutrientes.

Por otra parte es de destacar la buena permeabilidad y la inexistencia de índices de salinidad o de erosión.

En conjunto se pueden considerar suelos muy adecuados para el cultivo de la vid, ofreciendo, conforme a los parámetros descritos, la posibilidad de utilización de una amplia gama de portainjertos y la obtención de vinos de calidad.

Estas condiciones son las inductoras en los vinos de Pago de Otazu de las características que los definen.

b) Factores humanos

Durante años y siglos la vid ha constituido una de las más importantes, cuando no la principal, riqueza agrícola de las cuencas prepirenáicas navarras, incluida la capital del Reino, Pamplona, antaño importante centro vitícola, en donde se calcula que en otros tiempos llegó a haber hasta 2.000 labradores que vivían de su cultivo (Idoate, 1954; Sauleda, 1988). Viajeros de antaño, como el británico Cock (1952) describen en sus diarios un paisaje circumpamplonés pródigo en trigales y viñedos (Iribarren, 1957).

Ya en los Siglos XV y XVI se dedicaban al cultivo y elaboración de caldos como así lo demuestran los utensilios y las prensas que actualmente se conservan de esas fechas en el Señorío de Otazu. En el archivo de Navarra en la parte dedicada a cocina y régimen alimentario de la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425), aparece como uno de los vinos destacados Eriete y Val de Echauri.

A esta historia de vino y viñedo se suma con peso y entidad la Bodega de Otazu.

En este marco incomparable se encuentra, en el centro geográfico de la finca, una antigua bodega construida en el Siglo XIX (1840) de estilo francés con una capacidad en cubas de madera de roble de 200.000 litros, que en aquellos momentos supuso una revolución al separar la bodega del casco urbano del Señorío.

No obstante, la vid fue cediendo terreno a otros cultivos, sobre todo a partir de la aparición en Navarra, en la segunda mitad del siglo XIX del oidio y el mildiu, enfermedades criptogámicas que provocaron el abandono de multitud de viñas.

Progresivamente fue instaurándose una agricultura basada más en el cereal, cultivo que encuentra en la climatología de la zona condiciones más propicias para producir grandes rendimientos.

Como en muchos otros lugares, un factor que terminó de acelerar la creciente decadencia de la vid en esta zona fue la llegada a Europa de la Filoxera que, tras arrasar el viñedo de gran parte del continente, hizo su aparición en Navarra hacia 1892. – La primera viña oficialmente declarada como filoxerada fue una viña de Echauri en el año 1896). Las consecuencias aquí también fueron desastrosas y cuatro años después ya se contabilizaban 81 términos municipales afectados por este parásito.

En 1891, antes de la aparición de la filoxera, había en la Cuenca 2.700 Ha dedicada al viñedo, que equivalía al 11,2 % de las tierras de cultivo. Por culpa de la filoxera en 1906 sólo había 300 Ha de viñedo. Desde esta fecha hubo un ligero crecimiento de la superficie cultivada a la vid, aunque nunca llegó a la tercera parte de la superficie alcanzada a finales del siglo.

A pesar de que para comienzos del siglo XX la filoxera había acabado con la mayor parte de las casi 50.000 ha. que Navarra llegó a dedicar a la vid, el denodado esfuerzo de los técnicos de la administración y de los agricultores en el ensayo de portainjertos de origen americano resistente al parásito, propició la rápida recuperación del viñedo navarro. Pero esta recuperación ya no sería tan patente en la Cuenca de Pamplona, Aoiz, ya que la necesidad de la población en aquellos momentos era vino con alta graduación alcohólica fruto de tierras más calientes, en la Cuenca se fue instaurando una agricultura eminentemente cerealista.

Pamplona, sin embargo, al ser la capital, seguía teniendo todavía un cierto peso en asuntos relacionados con el vino. Así, en 1908 fue sede de un concurso regional y en 1915 de un importante concurso vitícola. Incluso algunos pueblos de la zona, como Arraiza y otros del Val de Echauri, se especializaron en la cría de injertos vitícolas (Amorena, 1932).

En los años 1940-45, todavía se dedicaban al cultivo de la vid al menos 1200 Has., destacando municipios como Aoiz, Vidaurreta y Belascoáin que dedicaban al viñedo el 14, 33 y 38% respectivamente, de sus superficies cultivadas.

En 1950 el viñedo alcanzó las 850 Ha, equivalente sólo al 2,7 % de la superficie cultivada en la Cuenca.

Avanzado el siglo XX siguió descendiendo el espacio destinado a este cultivo, así en 1983 sólo había 100 Ha de vid, que equivale al 0,3 % del terreno cultivado de la Cuenca, y en 1989 descendió a 1 ha.

En 1980 sólo quedaban algunas pequeñas viñas en Vidaurreta, Belascoáin, y menos en Ciriza y Zabalza.

Tanto los viñedos del Pago de Otazu como la propia bodega, han estado inscritos desde su creación en los registros de la Denominación de Origen Protegida Navarra, requisito entre otros que, conforme a las disposiciones legales vigentes nacionales y autonómicas, fue valorado para el reconocimiento de este vino de Pago en el año 2008.

.7.2: Datos del producto: calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

- Lenta madurez de las uvas blancas y tintas
- Mejor fijación y complejidad aromática de todas las variedades
- Buen índice de acidez en los vinos, garantizando su mejor evolución y longevidad en botella, tanto para los vinos blancos como los vinos tintos
- Vinos más equilibrados. Los tres factores importantes de un vino: alcohol, acidez y estructura, están en mejor equilibrio derivado de esa frescura o acidez característica.

7.3: Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Vinos blancos

Los vinos blancos elaborados con la variedad Chardonnay encuentran en el Pago de Otazu un enclave inmejorable para mostrar todo el potencial varietal.

La variedad Chardonnay expresa su máximo nivel en terrenos de marcado carácter atlántico, en terruños frescos, donde encuentra un ciclo de madurez lento. El calor diurno es menos riguroso que en la Zona Media y el frío nocturno es mayor que los Valles Cantábricos, ralentizando así la madurez final de la uva.

Un ciclo largo de madurez, de aproximadamente unos 10 -15 días más lento que el resto de los viñedos de Chardonnay de la región, permite controlar de manera importante la acidez natural de la uva, posterior en vino, lo que aporta a los vinos del Pago de Otazu una mejor complejidad aromática, finura, buena acidez y equilibrio, además de la posibilidad de conservar sus condiciones en el largo plazo, una vez hayan sido embotellados.

Vinos tintos

Al igual que en los vinos blancos, las condiciones climatológicas y edafológicas de los viñedos del pago de Otazu aportarán notorias diferencias y personalidad en los vinos tintos elaborados a partir de ellos.

Por su ubicación geográfica, los viñedos del Pago de Otazu se encuentran en la latitud más septentrional de España para la elaboración de vinos tintos. Las características de este entorno están marcadas por la importante influencia atlántica, que es la garantía de un ciclo largo de madurez. Un ciclo largo de madurez a partir del invierno en las variedades tintas, con importantes saltos térmicos entre el día y la noche, hacen que el proceso de madurez sea de 12-15 días más lento que en el resto de viñedos de la región, permitiendo así una mejor fijación y complejidad aromática derivada del control natural de la acidez en la uva. Los parámetros acidez, alcohol y estructura están perfectamente equilibrados.

Además, derivado de esa buena acidez natural de la uva, la fijación y estabilidad del color es mucho mayor debido a estas condiciones, aportando vinos con una mayor posibilidad de conservación en el largo plazo después de haber sido embotellados. La fijación del color, derivada de los importantes saltos térmicos veraniegos, es significativa.

Además de las variables climáticas, las condiciones edáficas de los suelos sobre los que se asientan los viñedos del Pago de Otazu aportan a los vinos una enorme complejidad y un carácter mineral en la mayoría de los vinos tintos elaborados, que les da una personalidad única y singular.

8- DISPOSICIONES APLICABLES.

8.1 Marco legal

Legislación nacional

-Orden Foral 575/2008 de 31 de octubre, de la Consejera de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se aprueba el nivel de protección “Vinos de Pago de Otazu”

- Resolución de 10 de junio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden Foral 575/2008, de 31 de octubre, del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del nivel de protección “Vinos de Pago de Otazu”.

8.2. Requisitos adicionales

a) Nuevas plantaciones:

Se contempla la reposición, el reemplazo o la integración de nuevos viñedos, por adquisición o nueva plantación, siempre y cuando, estén ubicados en la zona geográfica delimitada en el apartado 4 y cumplan los requisitos reglamentariamente establecidos.

b) Declaraciones de la bodega:

Anualmente, deberá presentar al organismo de control la declaración de cosecha de los viñedos del pago y de elaboración del Vino de Pago.

c) Conformidad del vino:

La bodega es la responsable de que el vino comercializado como Vino de Pago de Otazu cumple todas las exigencias contempladas en el presente pliego de condiciones, desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado del vino.

d) Embotellado y presentación del producto.

Los vinos amparados se comercializan exclusivamente embotellados y conforme a los requisitos reglamentariamente establecidos.

En el etiquetado del producto figurará de forma visible el nombre Vino de Pago de Otazu.

e) Coexistencia de vinos.

Serán de aplicación los criterios de identificación, separación y coexistencia establecidos en la legislación, asegurando en todo caso la perfecta trazabilidad de los vinos que se hallen identificados para su calificación de vino de Pago de Otazu hayan sido calificados como tales.

f) Términos tradicionales a los que tendrían derecho estos vinos.

i) El término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: "Vino de Pago", para la categoría 1 del Anexo XI *ter* de dicho Reglamento.

ii) Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por esta denominación de origen protegida son: "Añejo", "Noble", "Rancio", "Superior", "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", para la categoría 1 del Anexo XI *ter* de dicho Reglamento.

9. CONTROL

a) Autoridad Competente y Organismo de Control.

La verificación del cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de condiciones corresponde a:

Autoridad Competente:

Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente, del Gobierno de Navarra.

Dirección General de Desarrollo Rural.

C/ González Tablas, 9

31005 PAMPLONA

Teléfono: (34) 848 42 61 28

Fax: (34) 848 42 61 27

e-mail: jreboler@cnavarra.es

Organismo de Control:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA).
Avda. Serapio Huici, 22
31610 Villava – Navarra – España
Teléfono: 948 01 30 45
Fax: 948 07 15 49
e-mail: control@icannavarra.com

b) Tareas

i) Ámbito de los controles

Los controles se aplican sobre parcelas de vid e instalaciones de elaboración y/o comercialización de los operadores del Pago de Otazu y a cuyos titulares se habrá informado previamente del plan de inspección establecido.

Los controles se basan en:

- Examen analítico.

Se realizarán análisis físico-químicos y organolépticos de muestras de vinos identificados como Vino de Pago de Otazu, y que ya hayan sido considerados “aptos” por la bodega y dispuestos para el consumo.

En los análisis se medirá y evaluará el cumplimiento de las características definidas en el apartado 2.

- Examen de otros requisitos:

El plan de control se basará en la inspección de:

-las instalaciones bodegueras inscritas para verificar que son suficientes y adecuadas para realizar las actividades necesarias para la producción de los vinos amparados,

-el sistema de trazabilidad y autocontrol implantado, que evidencie que el producto ha sido elaborado conforme a los requisitos establecidos en este Pliego, incluyendo los ensayos del vino que demuestren su condición de aptos.

-los registros que sustentan los sistemas anteriores, así como la evaluación de las declaraciones obligatorias.

-la realización de un aforo de los vinos existentes,

-el uso del nombre protegido, así como las menciones o indicaciones en la comercialización.

ii) Metodología de los controles

El organismo de control realiza la evaluación de la conformidad basado en inspecciones iniciales y, como mínimo, anuales de seguimiento en las instalaciones

bodegueras para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, conforme a la lista de tareas descrita.

Las comprobaciones de las condiciones de cultivo de los viñedos son una combinación de controles aleatorios basados en un análisis de riesgos y por muestreo.

La toma de muestras para el control se realiza sistemáticamente en cada bodega y por muestreo aleatorio sobre las existencias de producto dispuesto para el consumo.

Anexo I

