

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente E-Bacchus	En vigor (DOUE)
0	17/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vices, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007		14/12/2011 PDO-ES- A0631	31/12/2011
1	16/09/2020	Modificación «normal»: - Inclusión de la variedad Rufete Serrano Blanco como variedad secundaria (Apos. 3.b.3 y 6). - Adaptación del apartado "Tareas de control" a la normativa vigente en la materia.			

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA»

1. NOMBRE A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «SIERRA DE SALAMANCA»

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 SIERRA DE SALAMANCA», en adelante, D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA», pertenecen a la categoría 1 “Vino”, de acuerdo con el Anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

a) Características analíticas.

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

- Vinos blancos:
 - 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: 7,0
 - 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: 160(*)

(*) Si los vinos tienen más de 5 gramos por litro de azúcares residuales, los límites se elevarán a 250 miligramos por litro.

- Vinos rosados:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol. : 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.:11,0
- Azúcares totales expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 7,0
- 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: 160^(*)

(*) Si los vinos tienen más de 5 gramos por litro de azúcares residuales, los límites se elevarán a 250 miligramos por litro.

- Vinos tintos jóvenes:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol. : 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,0
- Azúcares totales expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,5
- 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 tintos sometidos a envejecimiento en bodega:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol. : 12,0
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 12,0
- Azúcares totales 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: ^(**)

(**) El límite de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 1,0 hasta 10% Vol. de grado alcohólico + 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10% Vol. en vinos con edad superior a un año.

- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

b) Características organolépticas.

Los vinos protegidos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de la zona, que a continuación se describen:

- Vinos blancos:

En fase visual presentarán un color amarillo pajizo, con matices verdosos, limpios y brillantes.

En fase olfativa se caracterizarán por aromas frutales y recuerdos de manzana verde.

En boca presentarán un importante cuerpo de intensidad media alta y una agradable sensación retronasal donde vuelven a aparecer las frutas. Sabrosos y muy vivos.

- Vinos rosados:

En fase visual se caracterizarán por un color rosa fresa y frambuesa, limpios y brillantes.

En fase olfativa se caracterizarán por intensos aromas frutales y recuerdos de frambuesa, mora y grosella.

En boca presentarán una estructura media, serán sabrosos, vivos y plenos de sabores.

- Vinos tintos:

En fase visual se caracterizarán por un color rojo picota, intenso y con importantes ribetes violáceos.

En fase olfativa se caracterizará por la limpieza y franqueza de aromas con un importante potencial aromático de frutos silvestres y hierbas de sotobosque.

En boca se presentarán una estructura media-alta y compleja con una sensación retronasal muy marcada de carácter frutal.

En tintos sometidos a envejecimiento en barrica, aparecerán las connotaciones de color típicas del mismo, marcándoseles más en nariz la complejidad añadida por la barrica. En boca serán secos y equilibrados en acidez. La sensación retronasal

será agradable y duradera apreciándose las notas de madera y ciertos caracteres frutales.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

a) Prácticas de cultivo.

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

- 1.- La densidad de plantación mínima será de 1.300 cepas por hectárea.
- 2.- Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto de variedades de uva que no sean las previstas en el presente Pliego de Condiciones.
- 2.- La formación de la cepa se podrá efectuar de la siguiente manera:
 - Formación tradicional en vaso y sus variantes.
 - Formación en espaldera: En plantaciones dirigidas y apoyadas.

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. «SIERRA DE SALAMANCA» presentará un buen estado sanitario y contará con el grado de madurez necesario. El grado alcohólico probable mínimo 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.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino, ya sean de acero inoxidable, de madera de roble o de otros materiales autorizados por la legislación vigente. Cuando se trate de depósitos de obra,

éstos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

4.- El rendimiento no deberá superar los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

b.3) Restricciones a la vinificación.

En la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino Blanco se elaborará con las variedades Palomino, Moscatel de Grano Menudo , Viura y/o Rufete Serrano Blanco.
- El Vino Rosado se elaborará con, al menos, un 70% de variedades tintas.
- El Vino Tinto se elaborará con las variedades Rufete, Garnacha Tinta y/o 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. «SIERRA DE SALAMANCA» está ubicada al Sur de la provincia de Salamanca y tiene una superficie de 482,10 Km².

2.- Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la **provincia de Salamanca**:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra,

Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero y Villanueva del Conde.

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

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

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

Variedades tintas:	7.000 kilogramos por hectárea
Variedades blancas:	9.000 kilogramos por hectárea

No pudiendo obtenerse más de:

Variedades tintas:	50,40 hectolitros por hectárea
Variedades blancas:	64,80 hectolitros por hectárea

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

Año 1º y 2º	0% del máximo autorizado
Año 3º	33% del máximo autorizado
Año 4º	75% del máximo autorizado
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. «SIERRA DE SALAMANCA».

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 destinarse a la elaboración de vinos protegidos.

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

- a) Variedades de uva blanca: Viura, Moscatel de Grano Menudo, , Palomino y Rufete Serrano Blanco.
- b) Variedades de uva tinta: Rufete, Garnacha Tinta y Tempranillo.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Datos de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

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

2.- La zona se caracteriza por una **orografía** tortuosa a la que se adaptan las parcelas de viñedo dispuestas en **bancales en las laderas** sobre el río Alagón y sus afluentes. Estas características orográficas son más marcadas hacia el noroeste de la zona, siendo las pendientes más suaves en el sur. El cultivo en bancales en fuertes pendientes asegura una buena insolación de las cepas, siendo el Índice Heliotérmico de Huglin medio en la zona de 2500; obteniendo índices de madurez propios de uva de calidad.

3.- Las **formaciones rocosas** de la zona son metamórficas, al oeste y plutónicas, al este. Entre las primeras destacan las pizarras arcillosas de ligero metamorfismo de color verde grisáceo que se atribuyen al Cámbrico. Los **suelos** de la zona, a diferencia de la generalidad de las comarcas vitivinícolas de Castilla y León, tienen carácter ácido. La textura es mayoritariamente franco-arenosa, muy adecuada para el cultivo de la vid. En la zona noroeste la textura es franco-limosa, donde la orografía es más marcada, y en el sur, donde hay una menor pendiente, la textura es limosa. La

diferenciación a efectos texturales entre la zona granítica y la pizarrosa es alta. En la primera predominan el limo y la arena fina y en la segunda prevalece la arena gruesa.

4.- El **clima** es mediterráneo, con inviernos relativamente cortos y no muy fríos y veranos largos, calurosos y secos. Se caracteriza por unas abundantes precipitaciones en otoño y primavera, con valores superiores a los 1.000 mm anuales, que compensan la baja capacidad de retención de agua de los suelos.

a.2) Factores humanos

1.- Los viticultores de la zona han buscado desde hace siglos las laderas mejor orientadas que frecuentemente han coincidido con las de mayor pendiente. Esto permite una buena insolación, mejor aireación e impide la erosión. Los viñedos de la D.O.P. son muy viejos: el 50% de las parcelas tiene más de 80 años, muchos de ellos centenarios; el 80 % tiene más de 50 años. Esta longevidad permite obtener una producción por hectárea menor y constante año tras año, asegurando la calidad de la cosecha. Además, la dificultad de mecanizar el cultivo (debido al estrecho marco de plantación tradicional) implica una buena conservación de las estructuras del suelo, garantizando la buena conservación del viñedo y calidad de la uva.

2.- Los rendimientos máximos permitidos son extremadamente bajos si tenemos en cuenta la densidad de plantación tradicional de la zona: 4.400 plantas por hectárea. Esta densidad elevada refuerza la competencia entre cepas y da lugar a producciones de uva muy bajas. Este marco de plantación (1,5m x 1,5m) se sigue manteniendo hoy en día por la gran calidad de la uva que se obtiene.

3.- Las variedades tintas utilizadas para vinificación son: Rufete, Tempranillo y Garnacha Tinta. Estas tres variedades están perfectamente adaptadas al terruño de la DOP, siendo los viticultores de la zona los que a lo largo de muchos siglos han elegido los mejores terrenos para cultivarlas.

4.- La Rufete es la uva autóctona de la zona, estando perfectamente adaptada a los suelos ácidos y los factores climáticos de la zona. Los viticultores de la Sierra de Salamanca han defendido desde hace siglos el potencial vitícola y enológico de esta especial variedad.

5.- La Tempranillo y la Garnacha Tinta de la zona tienen características organolépticas que las hacen fácilmente diferenciables de las de otras zonas debido al proceso de adaptación al territorio y la forma de cultivo.

6.- Para vinificación en blanco se usan las variedades Moscatel de grano menudo, Viura y Palomino fino, variedades perfectamente adaptadas a la zona, con presencia en los viñedos de la Sierra desde hace siglos.

b) Datos del producto.

Los vinos de la D.O.P «SIERRA DE SALAMANCA» se pueden diferenciar en: Blancos, Rosados, Tintos Jóvenes y Tintos Envejecidos en Barrica. Todos ellos tienen en común las siguientes características, impresas por el terruño:

- Grado alcohólico medio-elevado.
- Acidez tartárica elevada y equilibrada.
- Longevidad media-alta, los vinos de la zona tienen un potencial de guarda elevado.
- Tonalidad, intensidad de color e IPT medias, son vinos equilibrados y elegantes.
- Notas minerales y de plantas de bajo monte (hinojo, tomillo...) como características aromáticas comunes.
- Gusto y retrogusto intensos, largo, untuoso y con taninos dulces y especiados.

c) Descripción del nexo causal:

Los viñedos de la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA», característicos por sus bancales, otorgan a los vinos las particularidades que los hacen diferentes:

- 1.- Los suelos ácidos de la zona, poco comunes en Castilla y León, imprimen características organolépticas singulares y de calidad, confiriendo a los vinos una identidad particular.
- 2.- Estos suelos, a su vez, se pueden dividir en dos grandes grupos: pizarrosos y arenosos. La uva cultivada en suelos pizarrosos tiende a notas organolépticas muy

minerales con una estructura muy marcada, mientras que la procedente de suelos graníticos tiene generalmente más longitud y suavidad en el paladar.

3.- El microclima de la zona, Mediterráneo templado húmedo, imprime una tipicidad marcada. Las pocas precipitaciones en verano y durante el período de recolección aseguran la ausencia de enfermedades criptogámicas y la buena sanidad de la uva vendimiada.

4.- Las uvas se recolectan con niveles de ácido tartárico elevados (superiores a 7 gramos por litro) con un contenido de azúcar elevado (GAP de 14,5º) debido a la buena insolación de las cepas en bancales, las noches frías de verano, las prácticas de cultivo realizadas de forma tradicional y a la adaptación de las cepas muy viejas que caracterizan a la zona, permitiendo una buena madurez industrial y polifenólica. Esto dota a los vinos de una gran capacidad de guarda.

5.- El terruño de la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA» da lugar a blancos equilibrados, con notas aromáticas vegetales, frutas blancas y florales. En boca resultan untuosos y largos, con una acidez equilibrada resultado del clima y suelo de la zona. Tienen un toque mineral procedente de los suelos del territorio y aguantan bien el paso del tiempo.

6.- Las tres variedades tintas han seguido un proceso evolutivo durante siglos, gracias al cuidado de generaciones de viticultores expresando el terruño en los vinos elaborados con ellas. La variedad autóctona de la Sierra, la Rufete da lugar a vinos muy particulares, con notas a frutos rojos, especias y plantas de bajo monte; con taninos elegantes y especiados. La Tempranillo y la Garnacha Tinta, altamente adaptadas a la zona se diferencian de otros ecotipos de la Península. La primera resulta muy balsámica, con toques especiados y la segunda con predominio de fresa de bosque ácida y mucha mineralidad.

d) Interacción informal

d.1) Referencias históricas.

1.- El área geográfica o área vitivinícola de Sierra de Salamanca es conocida tradicionalmente como Sierra de Francia ya que su delimitación geográfica coincide mayoritariamente con los municipios que se sitúan en las faldas de la citada Sierra, en los márgenes del Río Alagón y zonas limítrofes.

2.- Los orígenes del viñedo en esta zona se remontan a la época romana, pero, tras la invasión islámica, estas tierras, que no llegan a despoblarse, sufren un retraimiento económico, y sólo tras la consolidación de la reconquista se repueblan intensamente, con lo que, es a partir del siglo XI, cuando la viña comienza a resurgir, en el entorno de una economía fundamentada en los cereales, la ganadería y el aceite.

3.- Desde los siglos XV y XVI pueden encontrarse citas históricas que permiten atestiguar que la zona era conocida por sus vinos con los nombres de Sierra de Salamanca o Sierra de Francia:

- Hidalgo (2002) citando testimonios de la Real Sociedad Matritense al editar la “Agricultura General” de Alonso Herrera, destaca que ya en los siglos XV y XVI eran estimados los vinos de Salamanca.
- Huetz (2001) 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.

4.- 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. La plaga de la Filoxera llega a la comarca procedente de Portugal, pero no afecta demasiado ya que la recuperación es rápida.

5.- A finales de los años cincuenta del siglo XX se crean las bodegas cooperativas de la zona, que tuvieron un destacado papel en la introducción de nuevas técnicas y en la conservación del viñedo, al tener garantizada la venta de sus graneles. Precisamente, a través de la adecuación de una de estas cooperativas (San Esteban

de la Sierra), la comarca ha comenzado a resurgir, de forma que actualmente hay bodegas modernas elaborando vinos de alta calidad.

6.- La comarca vitivinícola de la Sierra de Salamanca es reconocida por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con derecho a la utilización de la mención «VINO DE LA TIERRA» desde el año 1994, mediante la Orden de 25 de enero de 1994 (BOE nº 30 de 4 de febrero de 1994).

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 Rufete. Considerada como autóctona de la zona, posee unas características y personalidad únicas. Además, las cepas de esta variedad son extremadamente viejas, de más de 80 años, lo que confiere gran calidad y estructura a la uvas en la elaboración de vinos de guarda.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES

a) Marco Legal

- Orden AYG/806/2010, de 20 de mayo, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de la Sierra de Salamanca» y se aprueba su Reglamento.
- Resolución de 1 de septiembre de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios por la que se reconoce el «Vino de Calidad de la Sierra de Salamanca» y se aprueba su Reglamento.

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA» 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 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 si se emite con carácter previo 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. «SIERRA DE SALAMANCA», 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 amparados por la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA» 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, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida asimismo 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, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca. 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 de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes en el etiquetado de los vinos protegidos por la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA», aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3.- Asimismo, para los 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 con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.

4.- Igualmente, los vinos tintos de la D.O.P. «SIERRA DE SALAMANCA» podrán hacer uso de la mención «ENVEJECIDO EN ROBLE» o «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. «SIERRA DE SALAMANCA», 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) 983 410 360/64
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

b) Tareas de Control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles

La comprobación anual a que se hace referencia en el artículo 90, apartado 3, del Reglamento (UE) 1306/2013, consistirá en lo siguiente:

- Un examen organoléptico y analítico de los vinos acogidos de la DOP «SIERRA DE SALAMANCA»
- Un control del cumplimiento de las demás condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

b.2) Metodología de los controles.

1.- El órgano de control elaborará cada año un plan de control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes a verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de condiciones, su carácter y frecuencia, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad.

El plan de control comprenderá las siguientes actuaciones:

- Control in situ en las instalaciones de los operadores para cerciorarse de que estos son realmente capaces de cumplir las condiciones fijadas en el Pliego de condiciones.
- Control de los productos en cualquier fase del proceso de producción y en la fase de envasado, cuando proceda, sobre la base de un plan de inspección que cubra todas las fases de producción del producto y del cual se haya informado a los operadores.

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 de la muestra, que se llevará a cabo mediante uno o varios de los siguientes métodos:

- a) Controles aleatorios basados en un análisis de riesgo.
- b) Muestreo.
- c) Controles sistemáticos.