

**PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL
PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DOP «URUEÑA»**

Revisión	Fecha	Motivo	Fecha Decisión Favorable	Expediente E-Bacchus Fecha de envío (COM)	DOUE
0	11/05/2015	Solicitud de protección e inscripción en el registro comunitario de la DOP «URUEÑA»	23/08/2019 (BOCyL 14/09/2019)	PDO-ES-02485 13/11/2018	RE 2021/1915 (04/11/2021)
1	31/12/2021	<ul style="list-style-type: none">- Apartado 2 b): actualización de la descripción de las características organolépticas de los vinos.- Apartado 3): actualización de las prácticas de cultivo y de las condiciones de elaboración y envejecimiento de los vinos.- Corrección de errata en el punto 4 del apartado 5.- Apartado 7.b): corrección relativa a la intensidad cromática.- Apartado 9.b): modificación del apartado relativo al organismo encargado de la verificación del Pliego de condiciones.			

**PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DOP «URUEÑA»**

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «URUEÑA».

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la DOP «URUEÑA» pertenecen a la categoría 1 “Vino”, de acuerdo con el Anexo VII, Parte II, del Reglamento (CE) nº 1308/2013.

a) Características analíticas (*).

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «URUEÑA» son las siguientes:

<i>Parámetro analítico</i>		VINO ROSADO	VINO TINTO
Grado alcohólico total (%)		≥12,5	≥13,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido (%)		≥12,5	≥13,0
Azúcares reductores totales (g/l)		≤6,0	≤4,0
Acidez total	(meq/l)	≥60,00	≥60,00
	(g/l Ac Tartárico)	≥4,5	≥4,5
Acidez volátil	(meq/l)	≤16,67	≤20,00
	(g/l Ac Acético)	≤1,0	≤1,2
Anhídrido sulfuroso total (mg/l)		≤180	≤150

(*). *Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.*

b) Características organolépticas de los vinos.

Las características organolépticas de los vinos amparados por la DOP «URUEÑA» son las siguientes:

- Vino rosado

- Fase visual: sin signos de turbidez; con tonalidades de piel de cebolla a rosa frambuesa.
- Fase olfativa: sin defectos en nariz, aromas a frutas frescas y/o notas florales y/o acarameladas.
- Fase gustativa: frescos, sin desequilibrios en alcohol-acidez y con persistencia media-alta.

- Vino tinto

- Fase visual: limpios o levemente turbios, con tonalidades de rojo púrpura a rojo teja.
- Fase olfativa: sin defectos en nariz, aromas a frutas rojas y/o frutas negras y, cuando hayan sido envejecidos en madera, especiados y/o balsámicos.
- Fase gustativa: sin desequilibrios en alcohol-acidez, con cuerpo y persistencia media a alta.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

Tanto la implantación del viñedo como las técnicas de cultivo aplicadas se establecen con objeto de conseguir una uva de calidad, que exalte las aptitudes del área de producción y dentro de los parámetros de rendimientos (kilogramos por hectárea) que se definen en el presente pliego.

- 1.- La densidad de plantación no será inferior a 3.000 cepas por hectárea.
- 2.- Se realizará la poda en pulgares y, cuando sea necesario, intervenciones de podas en verde para regular la carga de uvas y el equilibrio superficie foliar/peso de cosecha.
- 3.- El riego será por goteo y complementará las necesidades hídricas de las plantas cuando sea necesario.
- 4.- La sanidad de la vid se mantendrá con criterios de lucha integrada
- 5.- Solo se destinarán a vino de pago uvas sanas y en perfecto estado de madurez.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

- 1.- Antes de llegar a los depósitos, la uva será sometida a un proceso de selección.

2.- En el proceso de elaboración de vinos tintos se realizará una maceración pre-fermentativa por debajo de 10 °C durante, al menos 24 h, y, seguidamente, la fermentación alcohólica, controlando continuamente la temperatura. En el proceso de elaboración del vino rosado, se realizará una maceración pre-fermentativa en frío y seguidamente la fermentación alcohólica a temperatura controlada.

3.- Para las operaciones de prensado se utilizarán prensas hidráulicas verticales o neumáticas.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

El envejecimiento de los vinos de la DOP «URUEÑA» se realizará en barricas de roble francés y americano

c) Restricciones en la vinificación.

El rendimiento máximo de extracción será de 70 litros por cada 100 kg de uva.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El área geográfica delimitada de la DOP URUEÑA se encuentra ubicada en el municipio de Urueña, en la provincia de Valladolid, contando con una superficie total de 78 ha, constituyendo una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas SIGPAC^(*), Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas:

Polígono 1: parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 y 10120.

Polígono 8: recinto 2 de la parcela 101 y recinto 1 de la parcela 9001.

Las parcelas que son propiedad del solicitante son: del polígono 1, las parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 y 5159, y del polígono 8, el recinto 2 de la parcela 101 y el recinto 1 de la parcela 9001

() Dado que el SIGPAC es objeto de actualizaciones, debe tenerse en cuenta que las referencias citadas anteriormente corresponden al SIGPAC publicado en 2020.*

2.- La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos ubicados en la zona geográfica delimitada se realizará en la bodega ubicada dentro de la zona delimitada.

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS.

1.- El rendimiento máximo admitido por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tales a los viñedos que hayan cumplido cuatro años desde su fecha de plantación, será de 8.000 Kg de uva para todas las variedades. No pudiendo obtenerse más de 56 hectólitos por hectárea.

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

Año 1º:	0% del máximo autorizado
Año 2º:	50% del máximo autorizado
Año 3º:	75 % del máximo autorizado
Años 4º, y siguientes:	100% del máximo autorizado

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

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

6. VARIEDADES DE UVA

La elaboración de vinos protegidos por la DOP «URUEÑA» se realizará con uvas de la especie *Vitis vinifera* L. de las siguientes variedades:

- Tempranillo (sin. Tinta del país y Tinta de Toro).
- Cabernet Sauvignon.
- Merlot.
- Syrah.

7. VINCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA.

a) Características de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

La zona geográfica definida en el apartado 1.6 se corresponde con una superficie de características geológicas, morfológicas, climáticas y edafológicas homogéneas y diferentes del entorno, tal y como se justifica en los párrafos siguientes, cumpliendo con el concepto tradicional del pago vitícola (superficie continua de terreno con características edáficas y microclimáticas propias que lo diferencian y distinguen de otros colindantes, destinado de forma tradicional al cultivo de viñedo). Este carácter uniforme y diferencial suele venir determinado por la existencia de elementos físicos como ríos, cursos de agua y otros elementos del paisaje, que lo delimitan o por unas características específicas de la zona que no se dan alrededor. En el caso concreto de la DOP Urueña, la zona está definida por los cursos del río Sequillo, el arroyo de la Ermita y el regato del Veterinario. Los factores naturales que condicionan esta zona delimitada son:

1- El área delimitada está situada en el término municipal de Urueña que, hidrográficamente, está dentro de la cuenca del Duero, en la confluencia del Río Sequillo (afluente del Valderaduey) y el Arroyo de la Ermita. La zona situada al noroeste de Urueña es una llanura que se encuentra entre los 710 y los 720 m de altitud sobre el nivel del mar con las isolíneas subparalelas al río Sequillo, al norte.

2- Urueña está ubicada en la Comunidad Autónoma de Castilla y León - la tercera de España en superficie de viñedo- y pertenece a la provincia de Valladolid en la que existen cinco denominaciones de origen. Se encuentra, por tanto, en un entorno muy adecuado para el cultivo del viñedo en el que las condiciones ambientales son muy favorables para la producción de vinos de calidad al tiempo que la historia, la cultura y la afición de los viticultores favorece una adecuación a las tecnologías y enfoques actuales y futuros.

3.- Los resultados obtenidos en el zonificación del *terroir*: Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Urueña (Urueña, Valladolid), realizado por el equipo de la Universidad Politécnica de Madrid, describen y cartografían esta situación y concluyen que: “La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, la geofoma, la pendiente, la orientación y las propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio geográfico y la aptitud de la zona de la DOP Urueña para la producción de vinos de calidad y que posee propiedades del medio propias que lo diferencian y distinguen de las de su entorno”. Estas propiedades y características se extienden, no solo a las parcelas actualmente plantadas de viñedo propiedad del solicitante, sino a las parcelas adyacentes que junto a las anteriores conforman el área delimitada. A continuación, se exponen cuáles son los rasgos más destacados del medio físico:

Clima

A partir de los datos de las estaciones de la Agencia Estatal de Meteorología de Castromonte, y Villaderfrades, el observatorio completo de Valladolid (Aeropuerto) y los datos disponibles en las estaciones agroclimáticas de Villapando y Medina de Rioseco, de la red SIAR, se ha comprobado que hay pocas diferencias termométricas en la región observándose precipitaciones inferiores en las zonas elevadas del Monte de Urueña y temperaturas superiores en los valles. En general, las mayores precipitaciones se dan en la estación otoñal y las menores en el verano (orden O-P-I-V), total unos 410 mm. En general nos encontramos una región libre de obstáculos montañosos que permite la influencia oceánica con la entrada de aire húmedo.

El período activo de vegetación, se extiende desde abril/mayo hasta el mes de octubre. Las temperaturas medias anuales son de unos 11,4 grados. El valor anual de insolación un valor medio anual de 2650 horas al año.

Los datos de evapotranspiración ponen en evidencia el déficit de humedad comparando los datos de precipitación con los de evapotranspiración.

Índices climáticos y bioclimáticos:

- Índice climático de Martonne y Emberguer: Semiárido tipo mediterráneo.
- Diagramas ombrotérmicos de Gaussen: 4 meses secos (junio-septiembre).
- Clasificación climática de Köppen: Csb (clima templado con verano seco y cálido, en los que la temperatura media del mes más cálido es inferior a 22°C y tiene más de cuatro meses con temperaturas que superan los 10°C).
- Índice de posibilidades heliotérmicas de Huglin: 1940 a 2000 grados.
- Integral térmica eficaz (Winkler): En torno a 1400 -1500 grados (zona II).

Estos valores señalan la adecuación de la zona para el cultivo de variedades de vid para la producción de vino de calidad. La DOP Urueña se localiza en una sola zona mesoclimática bien definida y diferenciada de las otras veintitrés que existen en la Comunidad Autónoma de Castilla y León y cuyas características relativas se ven modificadas por el resguardo y abrigo oriental que supone el páramo cercano (>110 m) y la proximidad de las zonas de vaguada y fondos de valle de la red de drenaje.

Geología, Litología y Geomorfología

La naturaleza de la roca (litología) en la zona de la DOP Urueña está formada por dos tipos de materiales terciarios (los conglomerados Rojos de Belver y la Facies Tierra de Campos s.l.) y por

rellenos cuaternarios (terrazas y fondos de valle). El material original es pedregoso y aporta abundantes elementos gruesos tanto a la superficie (incrementada por el derrame de las calizas desde el Páramo), como dentro del propio perfil del suelo lo que en relación con el producto final constituye un factor de calidad. La cementación preferentemente caliza de los materiales originales y la originada por la edafogénesis son la causa principal del aislamiento de la zona por los elementos geomorfológicos que confieren su especificidad.

El relieve se prefigura a partir de esta litoestratigrafía lo que condiciona el drenaje y determina su configuración. Los cauces del Sequillo, de la Ermita y del Veterinario delimitan el resalte donde se localiza la zona delimitada. La morfología del relieve resultante es específico y muy favorable para la producción de vinos de calidad: suave con ligera pendiente hacia los drenajes y modelado entre 710 y 720 metros de altitud (sólo el 1,8 % de la superficie de altitud de Castilla y León).

A partir del Modelo Digital del Terreno y los colectores principales de la red de drenaje se aprecia la importancia de la cuenca del Sequillo que condiciona el pequeño relieve y la ligera orientación general de la zona de estudio hacia el norte y su red secundaria de drenaje dominada por el regato del Veterinario en el límite oeste y el arroyo de la Ermita que la limita por el este, permitiendo la evacuación del agua hacia los tres lados a favor de la pendiente.

Suelos

Cuando se realizan estudios de suelo a gran escala (muy detallados) como en este caso se utiliza como unidad de suelo la última categoría de la clasificación (la Serie) que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad. En este sentido, los suelos de la zona de la DOP Urueña son bastante heterogéneos a causa principalmente de la litología y del relieve. Sin embargo, desde el punto de vista descriptivo en el área delimitada sólo hay dos tipos de perfiles de suelo que se corresponden con Alfisoles [A/Bt/Bk(m)] e Inceptisoles [A/Bk(m)], ambos de vocación eminentemente vitícola.

Los suelos de la zona presentan una media-baja fertilidad. La materia orgánica media-baja (0,75-1,5%) y un suelo pobre en nitrógeno (<1 %) pero con una relación C/N baja (<=8 %). Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad. También cabe destacar que la capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-alto (10-25 cmol+/kg arcilla y/o materia orgánica).

La representación de las clases texturales en la zona de la DOP Urueña permite observar una importante homogeneidad con predominio de la clase franco-arcillo-arenosa. No existen texturas contrastantes. La homogeneidad del perfil supone una cualidad muy positiva ya que regula la humedad (al disminuir la escorrentía) y la temperatura. La humedad acaba siendo absorbida por el terreno debido a la capacidad de drenaje de este y a la homogeneidad del perfil que disminuye la escorrentía.

La temperatura media anual del suelo a 50 cm es superior a 15°C pero inferior a 22°C (mésico entre 8 y 15°C) y la diferencia entre las medias de verano e invierno supera los 5°C. Así mismo, el régimen de humedad xérico supone que el suelo está seco al menos la mitad de los días en los que la temperatura del suelo es superior a 5°C (está seco más de 45 días consecutivos durante los 4 meses siguientes al solsticio de verano y está húmedo más de 45 días consecutivos durante 4 meses siguientes al solsticio de invierno).

Los suelos presentan buena capacidad de drenaje. La eliminación del exceso de agua de las parcelas se realiza adecuadamente y de forma natural principalmente por el río Sequillo que recoge las aguas de los arroyos del Veterinario y de la Ermita.

En resumen, se pueden extraer las siguientes conclusiones del estudio realizado sobre el medio físico:

- 1.- La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, la geoforma, la pendiente, la orientación y las propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio y la aptitud para la producción de los vinos de la calidad requerida mediante un manejo adecuado.
- 2.- Las parcelas que integran el área demarcada constituyen un conjunto armónico y los datos específicos obtenidos en estudios concretos y detallados en parte de ellas son absolutamente traspasables a parcelas limítrofes del entorno porque sus características climáticas, geológicas, geomorfológicas y de suelo son similares.
- 3.- El área delimitada tiene unas características comunes y particulares que la diferencian de otras establecidas como denominaciones de origen en la región.

a.1) Factores humanos.

El principal factor humano que permite diferenciar el pago de Urueña es la singular adaptación de las variedades, en gran parte, como consecuencia del manejo aplicado. Además del Tempranillo, las variedades Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon se han adaptado perfectamente al terreno.

La adaptación de las plantas seleccionadas permite difuminar los problemas causados por el riesgo medio de heladas que existe preferentemente desde octubre hasta finales de abril y con un período mayor en los años extremos (desde finales de septiembre hasta finales de mayo).

Asimismo, para minimizar los riesgos de helada la poda se realiza al final del invierno, y las labores en verde comienzan a finales de mayo, cuando el riesgo de heladas ya es mínimo. Se realiza laboreo regularmente para evitar la proliferación de hierbas.

La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y

varietales. Durante la fermentación se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

b) Características del producto

Los vinos de la DOP URUEÑA se caracterizan por la originalidad en la expresión de las variedades y por presentar una evolución en el tiempo muy positiva, potenciando los aspectos varietales y la complejidad. Son potentes y golosos en la boca, con mucha estructura y gran estabilidad del color. Destacan por su equilibrio, su elegancia y su carácter mineral que les da una personalidad única y singular.

Los vinos rosados de Urueña presentan tonalidades rosa frambuesa y notas azuladas de la variedad Syrah que es la variedad con mayor superficie. En nariz, predominan las frutas frescas, ciertas notas florales y acarameladas. Los rosados de la variedad Tempranillo se caracterizan más por la presencia de frutas rojas.

En cuanto a los vinos tintos, presentan una intensidad cromática destacada. Tienen una gran complejidad aromática como consecuencia del mapa varietal y, sobre todo, se caracterizan por su redondez, por la ausencia de aristas.

c) Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto

La zona delimitada de la DOP Urueña constituye un paraje con continuidad territorial. Presenta, tal y como se ha expuesto en los apartados anteriores, características edáficas uniformes y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. Su nombre está vinculado al cultivo del viñedo, del que se obtienen unos vinos con rasgos y cualidades diferenciadas y singulares, debidas fundamentalmente a la actuación humana sobre dicho medio geográfico. La interacción de los diferentes factores del medio estudiados (clima, litología y suelos), que permiten concluir una gran especificidad del medio físico de Urueña, junto con la elección de las variedades y las decisiones de manejo de la finca, dan como resultado unos vinos de gran calidad y con un carácter diferenciado. Todo ello se apoya en las siguientes consideraciones:

1.- La singularidad de las parcelas que constituyen la zona de la DOP URUEÑA juega un efecto ligado a lo que se denomina *terroir*. Los suelos de media-baja fertilidad, materia orgánica media-baja y pobres en nitrógeno, junto con la buena capacidad de drenaje dan lugar a vinos ricos en extracto y en antocianos. Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad.

2.- La heterogeneidad de los suelos del pago que ha sido explicada en el apartado a), anterior, constituye, en sí misma, una característica diferencial, ya que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad, optimizar la situación en cada caso y otorgar a los vinos mayor

complejidad.

3.- Las condiciones agroclimáticas permiten el desarrollo de un ciclo largo de madurez a partir del enero, con importantes saltos térmicos entre el día y la noche, que posibilita 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.

4.- 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.

5.- Las variedades de uva implantadas en la zona de la DOP URUEÑA se expresan de manera genuina: la Syrah con una golosidad, potencia y untuosidad extraordinarias, la Cabernet Sauvignon produce unos vinos potentes y con mucha estructura, la Merlot se presenta muy aromática y en boca suele tener un gusto suave y, por supuesto, la Tempranillo, variedad predominante en la zona, que tiene importantes notas frutales y envejece muy bien en barrica.

6.- La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y varietales. Durante la fermentación se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

De acuerdo con los puntos anteriores, en la zona geográfica delimitada de la DOP Urueña, incluida en el área delimitada de la IGP Castilla y León, se dan características sustancialmente diferentes de las de esta última. Asimismo, está rodeada de algunas de las principales DOP de la región de Castilla y León: al norte, la DOP Cigales, al noreste la DOP Ribera del Duero, al sur, las DOP Rueda y Toro y al suroeste, la DOP Arribes, siendo la DOP Toro la más próxima y similar. Sin embargo, aun conservándose las características propias de la IGP Castilla y León, los vinos de Urueña presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP Toro. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola) y no se encuentran en la zona circundante, donde tampoco existe viñedo, porque sus condiciones son diferentes.

A esto hay que unir que el mapa varietal de la DOP Urueña es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. En la DOP Rueda, la variedad predominante (con más del 98% de la superficie es la blanca Verdejo), las DOP Ribera del Duero, Toro y Cigales son prácticamente un monocultivo de la variedad Tempranillo en sus distintas sinónimas y la DOP Arribes tiene un mapa varietal totalmente distinto, con variedades autóctonas de la zona. En Pago de Urueña, las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot suponen un 75% de la superficie total, haciendo que el perfil organoléptico de los vinos sea muy diferente.

En el cuadro siguiente se expone una comparativa de la DOP Urueña con la IGP Castilla y León y la DOP Toro:

Cuadro comparativo:	D.O. TORO	IGP VTCyL	DOP URUEÑA
Variedades tintas	Tinta de Toro Garnacha	Variedades autorizadas CyL	Syrah, Merlot Cabernet S. Tinta del País (Tinta de Toro)
Rendimiento máx. (Kg/ha)	6.000-9.000	16.000	8.000
Rendimiento extrac.	70%	75%	70%
Grado alcohólico mín.	12,5	11	13
Grado alcohólico medio	15	13	14
Acidez total media en ácido tartárico	4	4,5	5
Características organolépticas	sabrosos y estructurados	frescos y afrutados	golosos, elegantes y equilibrados

Por último, dentro de la zona delimitada para la DOP Urueña en el momento actual existe un solo productor (una sola bodega), motivo por el cual la solicitud ha sido presentada por este. No existen, en la actualidad, ni otros productores de uva ni otros elaboradores de vino que se sumen a la solicitud de registro, por lo que, por el momento, no hay posibilidad de constituir una agrupación de productores. Sin embargo, en las parcelas que no son propiedad del solicitante, podrían establecerse nuevos productores de viñedo y nuevas bodegas (debe tenerse en cuenta que estas parcelas suman una superficie de 45,96 ha pertenecientes a diferentes propietarios), que estarían en condiciones de cumplir con los requisitos del producto vino DOP Urueña.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco Legal.

El presente pliego de condiciones.

b) Otros requisitos adicionales.

La elaboración, almacenamiento y envejecimiento de los vinos protegidos por la DOP «URUEÑA» se realizarán exclusivamente en la bodega enclavada en el área geográfica delimitada que se establece en el apartado 4 del presente Pliego de Condiciones.

b.1) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

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. 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.2) Disposiciones respecto al etiquetado.

- 1.- El término tradicional «VINO DE PAGO» podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».
- 2.- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos protegidos por la DOP Urueña, aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.
- 3.- Los vinos de la DOP Urueña podrán hacer uso de las menciones «ENVEJECIDO EN ROBLE» o «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridad competente.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID

Tfno.: +34 983 41 87 89
+34 983 41 03 60
Fax: +34 983 31 73 01
E-mail: calidadalimentaria@itacyl.es

b) Órgano de control.

La comprobación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de la DOP «URUEÑA» estará garantizada por un organismo delegado en el sentido del artículo 3, punto 5, del Reglamento (UE) nº 2017/625, que actúe como organismo de certificación del producto de conformidad con las condiciones establecidas en el artículo 29 de dicho Reglamento.

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León delegará tareas de control en el organismo de certificación encargado de la certificación de la DOP «URUEÑA», que deberá estar inscrito en el Registro de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios de Castilla y León, y, por lo tanto, cumplir la Norma UNE-EN-ISO 17065 o norma que la sustituya.

c) Tareas de Control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

Las tareas de control abarcarán:

- Controles en viñedo.
- Controles en bodegas.
- Condiciones particulares de control de la vendimia.
- Controles de producto.

b.2) Metodología de los controles.

1.- El Órgano de control establecerá cada año un Plan de Control en el que se definirán 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:

- Controles a los viticultores.
- Auditorías a bodegas.
- Controles en vendimia en viñedo y en bodega.
- Toma de muestras para el control de producto.

2.- Para cada una de estas actuaciones 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 podrá hacerse:

- i. según muestreo aleatorio puro;
- ii. aplicando un análisis de riesgo;
- iii. sistemáticamente; o
- iv. una combinación de cualquiera de los anteriores.