

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

1. NOMBRE A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «ARRIBES».

2.- El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN», de acuerdo a lo establecido en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la D.O.P. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARIBES», en adelante, D.O.P. «ARRIBES», 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. «ARRIBES» son las siguientes:

- Vinos Blancos:
 - 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: 4,5
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,6
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos Rosados:
 - 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: 4,5
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,6
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150
- Vinos Tintos Jóvenes:
 - 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: 4,5
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7^(*)
 - (*) En vinos con edad superior a un año, el límite se calculará de la forma siguiente: 0,7 g/l hasta 10% vol. de grado alcohólico + 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10% Vol.*
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150
- Vinos Tintos envejecidos:
 - Grado alcohólico total mínimo en % vol.: 12,2
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % vol.: 12,2
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,5
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7^(*)
 - (*) En vinos con edad superior a un año, el límite se calculará de la forma siguiente: 0,7 g/l hasta 10% vol. de grado alcohólico + 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10% Vol.*
 - 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. «ARRIBES» serán las siguientes:

- Vinos blancos:

En fase visual son brillantes, de color paja con matices verdosos.

En la fase olfativa tienen intensidad aromática alta, de frutas exóticas, acompañadas de notas cítricas. Aparecen recuerdos florales y algo de tomillo, hinojo y paja mojada.

En boca serán secos, de acidez equilibrada y cierto amargor que les confiere persistencia.

- Vino «Fermentado en Barrica»:

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

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

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

- Vinos rosados:

En fase visual presentarán un intenso color rosa fresa, limpios y brillantes.

Su fase olfativa se caracterizará por intensos aromas frutales, bayas y frutas del bosque.

En boca presentarán una buena estructura y equilibrada relación acidez-alcohol, así como un final delicado y persistente.

- Vinos rosados envejecidos:

En fase visual presentarán un color rosado matizado por el envejecimiento. Se presentarán limpios y brillantes.

En fase olfativa se caracterizarán por aromas limpios y equilibrados madera - fruta (bayas, frutas del bosque) en función de su periodo de envejecimiento.

En boca presentarán una buena estructura y equilibrada relación acidez-alcohol, así como un final delicado y persistente.

- Vinos tintos:

En fase visual se caracterizarán por presentar color rojo púrpura, bien cubierto, limpio y brillante.

Su fase olfativa se caracterizará por la limpidez de aromas a frutos del bosque, y una compleja gama de mermeladas, cueros y regalices con un fondo mineral.

En boca serán amplios, con gran estructura y cuerpo, buena acidez y final delicado y persistente.

- Vinos tintos envejecidos:

En fase visual presentarán colores guinda con matices propios del envejecimiento.

En su fase olfativa se caracterizarán por ser limpios en aromas a frutas del bosque, con una perfecta conjunción de fruta y madera.

En boca serán secos, untuosos, de largo retrogusto y equilibrados en acidez.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

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

- 1.- La densidad de plantación mínima será de 2.000 cepas por hectárea.
- 2.- Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto con variedades de uva que no sean las previstas en el presente Pliego de Condiciones.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino^[1].

1.- La uva destinada a la elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «ARRIBES» presentará un buen estado sanitario y contará con el grado de madurez necesario.

[1] Se ha solicitado la eliminación del grado alcohólico probable mínimo de la uva destinada a la elaboración de los vinos amparados que debía ser superior a 11º, como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

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.- 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 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.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

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

2.- En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se llevará a cabo tanto la fermentación como la crianza con lías en barricas de roble con una capacidad máxima de 600 l.

c) Restricciones en la vinificación.

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

- El Vino blanco se elaborará exclusivamente con las variedades blancas: Malvasía Castellana, Verdejo, Albillo Mayor y Albillo Real, con un mínimo del 60% de la variedad Malvasía Castellana.
- El Vino rosado se elaborará a partir de las variedades: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Malvasía, Verdejo, Albillo Mayor y Albillo Real, con un mínimo del 60 % de las variedades Juan García, Rufete y/o Tempranillo.

- El Vino tinto se elaborará con las variedades: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía y Bruñal, con un mínimo del 60% de las variedades Juan García, Rufete y/o Tempranillo.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarren 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. «ARRIBES» está ubicada al Noroeste de la provincia de Salamanca y al Suroeste de la provincia de Zamora.

2.- La zona de producción comprende los siguientes municipios:

- Provincia de Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo y Villarino de los Aires.

- Provincia de Zamora:

Abelón, Argañín, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo y Villardiegua de la Ribera.

Dentro del municipio de Almaraz de Duero los polígonos 2, 3, 4, 12, 13, 14 y 16 y del municipio de Muelas del Pan el polígono 1.

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

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

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

Variedades tintas: 7.000 kilogramos por hectárea
Variedades blancas: 10.000 kilogramos por hectárea

No pudiendo obtenerse más de:

Variedades tintas: 50,40 hectolitros por hectárea
Variedades blancas: 72,00 hectolitros por hectárea

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

Año 1º: 0% del máximo autorizado
Año 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 la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la D.O.P. «ARRIBES».

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 por la D.O.P. «ARRIBES» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blanca:

Principal: Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca).
Autorizadas: Verdejo, Albillo Real y Albillo Mayor.

b) Variedades de uva tinta:

Principales: Juan García, Rufete y Tempranillo.

Autorizadas: Garnacha Tinta, Mencía y **Bruñal (sin. Albarín Tinto)** ^[2].

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

1.- Los **rasgos climáticos** de Arribes del Duero son muy característicos, y constituyen uno de los principales criterios definidores de este espacio, donde el clima presenta notables diferencias respecto al del resto de la región. El régimen pluviométrico es relativamente elevado, cuyo índice anual se sitúa entre los 575 y los 800 mm; debido a la localización de esta comarca en el extremo más occidental de la Cuenca del Duero. A su vez el relieve determina grandes diferencias térmicas. De manera que en la penillanura el régimen térmico es semejante al del resto de la cuenca, con inviernos fríos y largos; veranos cortos y calurosos; mientras en los valles de los ríos, el arribe, se alcanzan temperaturas considerablemente elevadas, que superan en unos 5 °C, a las de la penillanura; los inviernos resultan más cortos, y por el contrario los veranos se prolongan más. En los encajados cañones no se conocen las heladas y la temperatura media de enero es de unos 9 °C; siendo la de agosto de unos 26 °C, teniendo, en ambos casos, una insolación elevada, en torno a las 2.680 horas de sol al año.

Podemos calificar, el clima de Arribes del Duero de mediterráneo subhúmedo. Existiendo ciertas variables térmicas; siempre es más fresco en la Penillanura y más cálido en los Valles, ya que éstos aumentan la insolación y protegen de los vientos fríos. La termicidad disminuye de Norte a Sur y de Este a Oeste, al descender, la altura topográfica, en esta dirección. Desde otro punto de vista, hay que destacar que en la zona se dan las temperaturas medias más elevadas de toda Castilla y León. Esto es debido a: la escasa altitud, el influjo Atlántico y el microclima de los valles.

[2] Se ha solicitado la inclusión de la variedad Bruñal, como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

2.- **Desde el punto de vista orográfico**, la comarca o espacio de Arribes del Duero, se caracteriza en términos generales, por sus grandes desniveles y abundantes laderas, pero sin constituir una zona montañosa propiamente dicha, de manera que forma depresiones sobre el nivel superior, que pueden establecerse en los 700 metros de altitud, para llegar en pocos kilómetros a altitudes de tan sólo 130 metros sobre el nivel del mar, en las riberas de los ríos Duero, Tormes, y otros cauces subsidiarios, entre los que destacan, el Uces y el Huebra.

3.- En Arribes del Duero, la roca madre desde un **punto de vista geológico** forma parte del zócalo paleozoico, pero constituido en este caso por rocas ígneas (graníticas) como materiales mayoritarios, aunque también existen rocas sedimentarias metamorfizadas, principalmente pizarras. Los suelos son de textura limo-arenosa, a veces con intervalos franco-limosos, con abundante pedregosidad, sobre los que se encuentran plantadas las viñas, en general de poco fondo, unos 30 centímetros de media, sobrepasado en algo esta medida cuando se asientan sobre pizarras.

4.- Por lo común los **suelos** ofrecen un aspecto o coloración pardo-amarilla claro. Químicamente son terrenos pobres en cal, y de naturaleza ácida con un pH, que oscila entre un 5 y 6. El componente en materia orgánica es escaso (de un 1.5 a un 3%). Estos suelos son también pobres en elementos y oligoelementos esenciales. Así pues los materiales mayoritarios de estos suelos, son producto de la descomposición de las rocas graníticas, aunque también existen importantes franjas con descomposición de rocas metamórficas y sedimentarias.

a.2) Factores humanos

Teniendo en cuenta los factores naturales, los productores de la D.O.P. «ARRIBES» han venido definiendo históricamente:

1.- La variedad mayoritaria en este caso de uva tinta es la Juan García. Este varietal, que es el componente principal de los vinos acogidos a la mención geográfica, les confiere una singularidad y tipicidad únicas, dándoles un carácter especial, que remarca su acompasada estructura y suavidad. Otra vinífera tinta tradicional e importante por su cantidad y probada calidad, es la Rufete; una variedad que aporta aromas delicados y elegancia y complejidad a los vinos. El

Tempranillo es otra de las variedades tintas existentes en la zona, esta vinífera identificada con todo el curso del Duero, es de excelente calidad y muy valorada en la comarca. La Garnacha y la Mencía son variedades tintas a considerar por su adaptación al terreno y a las particularidades de los vino elaborados con ellas. Por otra parte la variedad Bruñal, la cual se puede considerar, con bastante seguridad, que se trata verdaderamente de una variedad autóctona y que aporta siempre mucho color y grado. Se trata de una variedad claramente apreciada y valorada por los viticultores de la zona. Además de éstas, existen otras variedades tintas, consideradas autóctonas, muchas de las cuales se hallan en fase de estudio y registro (Bastardillo Chico, Bastardillo Serrano, Tinta Jeromo, etc).

Es el caso, por ejemplo, de la variedad Mandón, igualmente tinta, con una extensión en hectáreas de cierta importancia, muy localizadas formando a veces monocultivo en parcelas del municipio de Aldeadávila de la Ribera, y perfectamente descrito en diferentes catálogos ampelográficos españoles. Otra variedad blanca en fase de registro es la Puesta en Cruz (también llamada Hombros, según los municipios), con unas excelentes aptitudes vnicas. Malvasía es la variedad principal en blancas, un varietal perfectamente conocido e identificado, cuya extensión en esta zona es muy considerable, la Malvasía es una variedad perfectamente adaptada a las condiciones de la comarca, y de probadas y reconocidas aptitudes para la vinificación, perfectamente complementada con las variedades Verdejo y Albillo.

2.- Dada la antigüedad del viñedo en la zona, en que al menos el 50% del mismo esta plantado con anterioridad a 1.956, la casi totalidad del mismo se encuentra dispuesto en pie bajo, solo alguna plantación muy puntual esta plantada en espaldera, y existe alguna experiencia de conversión de vaso en espaldera, pero que no pasa de lo puramente anecdótico.

3.- En lo referente al marco de plantación éste, está casi exclusivamente puesto en la disposición de marco real o equivalentes, con densidades de plantación altas, siendo lo tradicional que oscilen entre las 2.000 y las 3.000 plantas por hectárea.

b) Detalles del producto.

Los vinos amparados por la D.O.P. «ARRIBES» se caracterizan por su perfil aromático que les diferencia de otras zonas, por una acidez natural que les aporta frescura y, en el caso de los tintos, por una alta concentración de polifenoles y aromas a fruta compotada y madura.

c) Descripción del nexo causal.

1.- El período vegetativo de la vid, desde la primavera que aquí se manifiesta más tempranamente, se ve favorecido en Arribes del Duero, ya que recibe a tiempo un buen nivel de lluvias que la planta aprovecha convenientemente, teniendo una gran incidencia sobre la correcta acidez natural del vino, no descendiendo esta, como norma general, por debajo de los 5,5 g/l.

2.- El régimen de temperaturas en Arribes del Duero asegura una perfecta maduración de los frutos y una mayor concentración polifenólica, modificando el perfil aromático de los vinos, los cuales manifiestan una cierta tendencia hacia fruta sobremadura y compotada.

3.- El mapa varietal de Arribes es muy genuino y distinto al de otras zonas, esto permite que sus vinos presenten una gama aromática muy particular y, en general, unas características organolépticas diferenciadas.

d) Interacción informal:

d.1) Referencias históricas.

1.- Existen una serie de hechos que nos inducen a pensar que Arribes del Duero ha sido un espacio agrario colonizado desde muy antiguo por el cultivo de la viña, hasta el punto que, quizá, se trate de una de las primeras y más antiguas zonas vitivinícolas de la cuenca del Duero. Ya que existen dos hipótesis de trabajo en este sentido, una que hace coincidir la entrada del viñedo en el Duero por su nacimiento con la colonización romana y otra que sitúa la llegada de la viña mucho tiempo antes, con las rutas comerciales de los fenicios y el puerto natural que se forma en la desembocadura del río Duero, en la actual ciudad portuguesa de Oporto, por donde ascendería hasta este singular espacio la vid y aquellas incipientes técnicas de vinificación. Lo más probable es que ambos

planteamientos puedan ser compatibles, y por tanto podría considerarse esta zona de auténtica transición por lo que ha podido ser precisamente un punto de fusión de ambas penetraciones, de ahí que este territorio como sus contiguos del noroeste peninsular, estén considerados como reservorios varietales por su gran riqueza y diversidad en clases o castas de uvas, algunas de las cuales se hallan en fase registro, como correspondería a una zona de paso.

Con la romanización, es presumible que el cultivo de la vid se difundiera por todo el Valle del Duero.

2.- Los primeros testimonios de cierta contundencia relacionados con la cultura del vino por estos lares, son los referidos al período medieval, y sobre todo a la primera edad moderna (siglo XV), cuando el comercio se hace activo, y se legisla al respecto. Sabemos que es estas épocas las franjas (arribes) del Duero, en parte se encontraban ya plantadas de viña, que producían en cantidad y calidad notoria, por lo que generaron excedentes de cierta consideración, viéndose los productores abocados a traspasar los límites de sus mercados tradicionales.

3.- Pero es, en el siglo XVI cuando la vitivinicultura adquiere verdadera carta de naturaleza, convirtiéndose en un monocultivo de carácter excluyente con respecto al cereal, al cual desplaza definitivamente.

4.- Hacia la mitad de este siglo XIX, y hasta bien entrado el siglo XX, el vino de Arribes gozó de buenos momentos, favorecidos por el comercio con Portugal, y porque comienzan a expandirse los mercados del noroeste de España.

Con la filoxera se alzan los precios del vino, y los tintos de esta zona son muy demandados por los comerciantes franceses, lo que motivó igualmente una nueva ampliación del viñedo. Esta prosperidad concluyó pronto, al ser invadida la comarca por la plaga, que procedente de Portugal, penetró en la Región, precisamente por las Arribes del Duero, en 1888. La reacción también fue rápida, y hacia 1913-14 se nota ya una recuperación, que el caso de municipios como Fermoselle o Pereña es realmente completa.

La filoxera en Arribes del Duero, contrariamente a otras zonas, reforzó el viñedo, dándole parte de su actual configuración y reparto de viñedos, inclinándose por el predominio de las variedades tintas. Poniendo además la capacidad comercial de

competir, en condiciones óptimas, expandiéndose por nuevos mercados de la Cuenca del Duero y el norte de España.

d.2) Otras singularidades

1.- En Arribes del Duero se dan unas condiciones ecológicas especialmente favorables para el cultivo de la viña: suelos dotados de fertilidad y frescura, formados por granitos pizarrosos, un clima diversificado por efecto del relieve conformado en dos grandes unidades morfoestructurales, la penillanura y las laderas propiamente dichas del gran cañón diseccionado por el curso del río Duero y sus afluentes en el zócalo granítico.

2.- Estas circunstancias históricamente se han aliado a un varietal dominante, conocido como Juan García o Malvasía Negra, que además de vegetar perfectamente en las tierras más pobres de arribes, proporcionaba al viticultor una cierta seguridad, por la estabilidad de sus producciones. La complementariedad varietal al mencionado y generoso vidueño está actualmente, al igual que siempre, conformada por una interesante diversidad de castas de uvas nobles y de calidad, formada tanto como variedades blancas como tintas: Malvasía, Verdejo, Rufete, Tinta Madrid (Tempranillo), Garnacha, Mencía o la reina de las tintas, la Bruñal. Otras variedades se hayan en fase de estudio y posterior registro, tales como, Gajo Arroba, Tinta Jeromo, Bastardillo Chico, Bastardillo Serrano, Mandón, Puesta en Cruz y Verdejo Colorao.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco Legal

- Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, por la que se reconoce la Denominación de Origen “Arribes” y se aprueba su Reglamento.
- Orden AYG/369/2008, de 6 de febrero, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen “Arribes”, aprobado por la Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio.
- Orden ARM/1612/2008, de 14 de mayo, por la que se publican la Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, por la que se reconoce el vino de calidad producido en región determinada Denominación de Origen

«Arribes» y se aprueba su Reglamento y la Orden AYG/369/2008, de 6 de febrero, por la que se modifica la anterior.

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la D.O.P. «ARRIBES» 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 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 un 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, una vez efectuadas las correspondientes comprobaciones y solicitados los informes técnicos pertinentes, que evidencien que se mantienen las condiciones de calidad requeridas en el presente 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. «ARRIBES» 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 el presente Pliego de Condiciones, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada en el apartado 4 del citado Pliego.

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 o de silicona (este último únicamente para vinos jóvenes blancos, rosados o tintos). No obstante, en determinadas situaciones se podrá utilizar otros tipos de envase y 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 (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. «ARRIBES» aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

4.- Los vinos rosados y tintos de la D.O.P. «ARRIBES» 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. «ARRIBES» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, en aplicación de los artículos 66 y

70 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando en su elaboración hayan permanecido un periodo mínimo de tres meses en barrica de roble.

6.- Finalmente, los vinos de la D.O.P. «ARRIBES» podrán hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» en el etiquetado, en aplicación de los artículos 66 y 70 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando su fermentación y transformación mosto-vino haya sido realizada en barricas de roble, permaneciendo en las mismas durante un periodo mínimo no inferior a tres meses.

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. «ARRIBES», 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) Ámbito de aplicación de los controles.

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «ARRIBES» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones y se aplicará al siguiente ámbito:

- Controles en viñedo. Se realizarán controles para la inscripción y seguimiento de las parcelas. Asimismo, realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, así como cualquier otro aspecto cuyo

incumplimiento pueda poner en riesgo el cumplimiento del pliego de condiciones.

- Controles en bodegas. Se realizarán controles en lo relativo a instalaciones, origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad del producto, y cualquier otro aspecto que pueda suponer un incumplimiento del pliego de condiciones.

En este ámbito, el Órgano de control podrá establecer para cada campaña condiciones particulares de control de la vendimia.

- Controles de producto. Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas en las bodegas hayan sido objeto de análisis físico-químico y organoléptico.

b.2) Metodología de los controles.

1.- El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes al cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones. El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

- **CONTROL DEL VIÑEDO**
 - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con las parcelas.
- **CONTROL DE BODEGAS**
 - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones para las bodegas.
 - Seguimiento de trazabilidad en bodega.
 - Control de etiquetado.
- **CONTROL DE VENDIMIA**
 - Control de la recepción de uva en bodega.
 - Control de la calidad de la uva.
 - Seguimiento del movimiento de uva-mosto-vino en bodega (trazabilidad uva-vino).
- **CALIFICACIÓN DE VINOS**

- Proceso de calificación, que incluirá la realización de examen organoléptico y físico-químico para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.
- Seguimiento de vinos calificados en bodega.

2.- Para cada una de estas actividades el Órgano de Control definirá en cada Plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección en función de un análisis de riesgo.