

PROPUESTA DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «CEBREROS»

Revisión	Fecha	Motivo
0	27/11/2015	Solicitud de protección e inscripción en el registro comunitario de la D.O.P. «CEBREROS»

PROPUESTA DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «CEBREROS»

1. Nombre a proteger.

El nombre geográfico a proteger es «CEBREROS».

2. Descripción del vino.

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

a) Características analíticas.

<i>Parámetro analítico</i>		VINOS BLANCO	VINOS ROSADOS	VINOS TINTOS
<i>Grado alcohólico total (%)</i>		>=12,0	>=12,0	>=13,0
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido (%)</i>		>=12,0	>=12,0	>=13,0
<i>Azúcares reductores totales (g/l)</i>		<=4,0	<=7,0	<=4,0
<i>Acidez total</i>	<i>(meq/l)</i>	>=53,33	>=60,00	>=60,00
	<i>(g/l Ac Tartárico)</i>	>=4,0	>=4,5	>=4,5
<i>Acidez volátil⁽¹⁾</i>	<i>(meq/l)</i>	<=13,33	<=13,33	<=13,33
	<i>(g/l Ac Acético)</i>	<=0,8	<=0,8	<=0,8
<i>Anhídrido sulfuroso total (mg/l)</i>		<=160	<=160	<=150

(1) Para vinos con edad superior a un año, la acidez volátil podrá ser como máximo de 1 g/l expresado en ácido acético (16,67 meq/l) hasta 10% de alcohol, más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10.

b) Características organolépticas.

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

- Vinos blancos

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. Cuando los vinos blancos estén envejecidos en barrica podrán presentar ribetes más oscuros.
- Fase olfativa: olores de la serie frutal de intensidad media-alta. Cuando los vinos estén envejecidos en barrica los olores frutales presentarán un matiz más evolucionado (fruta madura) y con recuerdo del paso por la madera.
- Fase gustativa: vinos sabrosos, equilibrados en relación alcohol y acidez, y glicéricos. Cuando estén envejecidos en madera, deberán ser más untuosos y con mayor volumen que los jóvenes.

En el postgusto aparecerán aromas en las mismas gamas que en nariz.

- Vinos rosados

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, con tonalidad del rosa pálido al rosa fresa o frambuesa. Cuando los vinos rosados estén envejecidos en barrica podrán presentar tonos más anaranjados.
- Fase olfativa: olores de la serie frutal de intensidad media-alta, en las familias de fruta roja y/o negra. Cuando los vinos estén envejecidos en barrica permanecerán los recuerdos frutales con menor intensidad y con sensaciones de madera en segundo plano.
- Fase gustativa: vinos sabrosos, equilibrados en relación alcohol y acidez, y con estructura media. Cuando estén envejecidos en barrica, presentarán mayor suavidad y persistencia.

En el postgusto aparecerán aromas en las mismas gamas que en nariz.

- Vinos tintos
 - Fase visual: vinos limpios, con tonalidad rojo picota y con ribetes violáceos. Cuando los vinos tintos estén envejecidos en barrica, tendrán tonalidad rojo picota o rojo guinda y podrán presentar matices teja.
 - Fase olfativa: francos en nariz, olores de la serie frutal de las familias de la fruta roja y/o negra, intensidad media-alta. Cuando estén envejecidos en barrica mantendrán la franqueza y la gama frutal, aunque pueda ser menos intensa, y deberá aparecer la madera (tostados, especiados...), manifestando una conjunción armónica de fruta y madera.
 - Fase gustativa: sabrosos, secos, equilibrados en relación alcohol y acidez, y con estructura media. Cuando estén envejecidos en barrica presentarán mayor suavidad y persistencia.

En el postgusto aparecerán aromas en las mismas gamas que en nariz.

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. «CEBREROS» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- 1.- Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto de variedades de uva que no sean las previstas en el apartado 6.1 del presente Pliego de Condiciones.
- 2.- Las nuevas plantaciones solo podrán efectuarse con las variedades principales previstas en el apartado 6.1 del 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. «CEBREROS» presentará un buen estado sanitario. El grado alcohólico potencial mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12% Vol. para las variedades tintas y 11% Vol. para las variedades blancas.
- 2.- 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
- 3.- El rendimiento no deberá superar los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

b.2) Condiciones de crianza y envejecimiento.

- 1.- Los vinos amparados por las D.O.P. «CEBREROS» que vayan a hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de madera de roble.
- 2.- El envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «CEBREROS» se realizará en barricas de madera de roble.
- 3.- El periodo de envejecimiento se contará a partir del 1 de noviembre del año de la cosecha.

c) Restricciones a la vinificación.

- 1.- En la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «CEBREROS» se tendrá en cuenta lo siguiente:
 - El Vino Blanco se elaborará exclusivamente con la variedad Albillo Real.
 - El Vino Rosado se elaborará exclusivamente a partir de las variedades admitidas en el apartado 6.1 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 95% de la variedad Garnacha

Tinta.

- El Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de las variedades admitidas en el apartado 6.1 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 95% de la variedad Garnacha Tinta.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgaren 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. «CEBREROS» está ubicada al Sureste de la provincia de Ávila y tiene una superficie de 1663.16 Km².

2- Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Ávila:

La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebreros, Cuevas del Valle, Fresnedilla, Gavilanes, Herradón de Pinares, Higuera de las Dueñas, El Hoyo de Pinares, Lanzahíta, Mijares, Mombeltrán, Navahondilla, Naval moral, Navaluenga, Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, Pedro Bernardo, Piedralaves, San Bartolomé de Pinares, San Esteban del Valle, San Juan de la Nava, San Juan del Molinillo, Santa Cruz de Pinares, Santa Cruz del Valle, Santa María del Tiétar, Serranillos, Sotillo de la Adrada, El Tiemblo, Villanueva de Ávila, Villarejo del Valle.

5. Rendimientos máximos

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

- Variedades tintas: 6.000 kilogramos por hectárea.

- Variedades blancas: 6.000 kilogramos por hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

- Variedades tintas: 42,00 hectolitros por hectárea.
- Variedades blancas: 42,00 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. «CEBREROS».

4.- Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento máximo de extracción establecido en el punto 1 del apartado 3.b) del presente Pliego de Condiciones no podrán destinarse a la elaboración de vinos protegidos.

6. Variedades de uva.

1.- La elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «CEBREROS» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

- a) Variedades de uva blanca: Albillo Real.
- b) Variedades de uva tinta:
 - Variedad principal: Garnacha Tinta.
 - Variedades autorizadas: Garnacha Tintorera, Tempranillo.

2.- Solo podrán inscribirse nuevas plantaciones de las variedades principales.

7. Vínculo con la Zona Geográfica

7.1 *Delimitación geográfica*

a) Detalles de la zona geográfica

a.1) Factores naturales

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.

a.1.1) Orografía

La zona delimitada como la D.O.P. «CEBREROS» se encuentra dentro del Sistema Central Ibérico y entre las cuencas de dos ríos: el Alberche y el Tiétar, tributarios del Tajo. El macizo oriental de la Sierra de Gredos es el accidente orográfico más importante de la zona, es el eje transversal que separa ambas cuencas. El río Alberche con sus arroyos y afluentes limitan la cara Norte, y en la vertiente Sur discurre el río Tiétar, ya lindando con la provincia de Toledo.

La morfología se define a partir de una serie de superficies de aplanamiento escalonadas o imbricadas, desarrolladas sobre materiales graníticos y metamórficos del Macizo Varisco. Todo este conjunto queda distribuido en una serie de bloques elevados y hundidos, articulados entre sí por laderas de fuerte pendiente.

Las estribaciones gredenses comienzan en el Cerro Guisando con 1.303 metros de altitud en el término municipal de El Tiemblo, hacia el oeste se suceden una serie de cumbres que rondan los 2000 m de altitud.

La fosa del río Alberche queda delimitada al Norte por las Sierras de la Serrota y la Paramera al Sur. En la parte oriental, se encuentra la denominada zona del Alto valle del Alberche donde el territorio transcurre a una altitud aproximada de 1400 metros, que queda delimitada al Norte por las Sierras de Villafranca y las Serrotas. En la zona central, desciende bruscamente hasta los 800 m, en el término municipal de Burgohondo. Aparecen una serie de montes entre 1000 y 1300 metros como la Sierra de la Paramera. Hacia el Oeste el bloque hundido corresponde a la tierra de Cebreros, delimitada por la Sierra de Malagón y las últimas estribaciones de Gredos.

Por tanto encontramos un valle encajado entre dos Sierras que aparecen atravesadas por depresiones o fosas tectónicas, condicionado por un sistema de fracturas que da lugar a grandes navas o valles de fondo plano.

El relieve en general es abrupto pero sin formas muy agudas, aparecen cerros intercalados de considerable altura y con pronunciadas pendientes. El viñedo, se sitúa principalmente, en las laderas de los cerros de la margen izquierda del valle, en orientación Sur.

La topografía del Valle del Tiétar es más suave que la del Alberche, pero también existe un fuerte desnivel entre las cumbres y el valle por el que transcurre el río a una altitud de 500 metros.

a.1.2) Suelos

La zona delimitada como la D.O.P. "Cebreros", se encuentra dentro de la gran unidad geológica del Macizo Ibérico, en la zona Centroibérica. La zona de estudio está fuertemente marcada por la litología granítica aunque existen otras áreas con otra litología donde también se han desarrollado viñedos, como zonas de depósitos cuaternarios, esquistos y rocas filonianas.

Los materiales graníticos aparecen en toda la zona de estudio y es donde se asientan principalmente los viñedos. La mayor parte de las rocas graníticas consideradas en esta zona pertenecen a la denominada "serie calcoalcalina". Proviene de la solidificación lenta de magmas con alto contenido en sílice por lo que son rocas ácidas. Corresponden a la era paleozoica y al periodo Carbonífero, Carbonífero-Pérmico. Su composición fundamental es Cuarzo, Feldespato potásico, Plagioclasa y micas (Biotita y Moscovita). A escala cartográfica la apariencia de los materiales graníticos parece monótona pero se pueden establecer facies con diferentes características petrográficas y ligeras variaciones composicionales. Los tipos de Granitos que se han diferenciado son los granitos biotíticos leucocráticos, granodioritas-monzogranitos biotítico y granitos de dos micas.

Los suelos más habituales, según la clasificación FAO son los cambisoles. Tienen un desarrollo de perfil que se caracterizan por meteorización ligera a moderada del material parental y por ausencia de cantidades apreciables de arcilla iluvial, materia orgánica, compuestos de Al y/o Fe.

El Cambisol Dístrico y el Cambisol Húmico son los que concentran mayor número de viñedos. También se encuentran viñedos sobre leptosoles y fluvisoles.

Según la calificación USDA-NRCS el suelo de tipo Xerochrept es el que más predomina en la zona de estudio, ocupando el sector de la comarca del Bajo Alberche y el sector sureste del valle del Tiétar.

La textura de los suelos es mayoritariamente franco-arenosa, con escasa materia orgánica y ligeramente ácidos.

a.1.3) Clima

El clima es mediterráneo, con influencia continental; se caracteriza por unos inviernos relativamente cortos y no muy fríos, los veranos son calurosos, largos y secos y el régimen pluviométrico escaso. Cabe destacar que en las cumbres de la Sierra de Gredos el clima es de montaña: inviernos muy fríos, veranos frescos y elevada precipitación durante todo el año.

La temperatura media anual en las zonas donde se asienta el viñedo varía de 12 a 15 °C. Los meses más cálidos son Julio y Agosto (temperaturas medias de 23.3 a 25.8 °C), mientras que los más fríos son Enero y Diciembre (temperaturas medias de 5.0 a 8.6 °C)

El periodo libre de heladas va desde los 215 días en la zona norte hasta los 275 en la zona sur.

La pluviometría media anual, en las zonas donde se asienta el viñedo varía de 400 a 800 mm. Hay áreas con mayor precipitación, situadas en el sudoeste, donde se llegan a superar los 1000 mm de precipitación anual.

Estacionalmente las precipitaciones se concentran en otoño e invierno, aunque en el Valle del Tiétar las precipitaciones en primavera pueden llegar a ser abundantes. Los meses más secos van de Junio a Septiembre.

Índices climáticos en la zona productiva:

Evapotranspiración potencial: 720 mm/año

Índice de Lang: Zona húmeda de estepa y sávana

Índice de aridez de Martonne: Subhúmeda

Índice térmico de Winkler y Amerine: zona II y III

Índice Heliotérmico de Huglin: 2100.

a.2) Factores humanos

Durante siglos el ser humano ha ido seleccionando los terrenos óptimos para el cultivo de la vid, eligiendo los más adecuados con orientación Sur - Sureste. Cabe destacar la gran altitud de algunas parcelas, a más de 1000 metros de altitud.

Las variedades principales utilizadas para la producción de vino son la Garnacha Tinta y el Albillo Real. A lo largo de la historia hay referencias a la buena adaptación de estas variedades al territorio. Aunque son variedades presentes en otras zonas, los factores edafoclimáticos dan lugar a una tipicidad muy marcada en los vinos de la D.O.P. «CEBREROS».

Hay otras variedades presentes en el territorio, minoritarias pero con potencial enológico destacable.

Los viñedos en la D.O.P. D.O.P. «CEBREROS» son muy longevos, el 94% de las cepas tienen más de 50 años y el 37% más de 80 años. Esto implica producciones bajas y de mucha calidad.

El marco de plantación usado en la zona es amplio, generalmente mayor a 2.5 x 2.5 metros. Así la densidad de plantación es de 1.600 cepas/Ha, adaptada a la escasa pluviometría y los suelos pobres en materia orgánica.

b) Detalles del producto.

Los vinos de la D.O.P. “Cebreros” se pueden diferenciar en: Blancos, Rosados, Tintos, todos ellos Jóvenes y Envejecidos. Todos ellos tienen en común las siguientes características impresas por el terruño:

- Grado alcohólico elevado.
- Acidez tartárica elevada y equilibrada.
- Alta longevidad, en especial los vinos tintos tienen un alto potencial de guarda.
- Son vinos equilibrados y elegantes, sabrosos y muy vivos.

c) Descripción del nexo causal.

Los vinos de la D.O.P. «CEBREROS» deben su tipicidad a las características edáficas, geológicas y climáticas del territorio además de al saber hacer del ser humano que ha seleccionado las variedades más adecuadas y la forma de cultivo más idónea. Así, se conforma una zona excepcional para el cultivo de la vid, de la que se obtiene un producto singular y específico.

La gran mayoría de los suelos de la zona son franco-arenosos con la roca madre de granito, factor que da finura a los vinos, resultando elegantes en boca. En mucha menor proporción, existe una zona de esquistos con textura franco-arcillo-arenosa en la que los vinos obtenidos tienen más potencia y estructura.

Los marcos de plantación utilizados tradicionalmente, junto con la baja pluviometría y la escasez de materia orgánica en los suelos dan lugar a producciones muy bajas de uva. Este es un factor de gran calidad, al obtener uva con parámetros analíticos equilibrados, con muy buena maduración, tanto industrial como polifenólica.

Los viñedos están situados a mucha altura, algunos a más de mil metros sobre el nivel del mar, la uva obtenida tiene muy buena acidez proporcionando frescura y viveza.

Los viñedos de la D.O.P. «CEBREROS» son muy viejos, el 94% tienen más de 50 años y el 37% más de 80. Unido a las características anteriores este factor dota a los vinos de gran capacidad de guarda.

Los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas a la zona: la Garnacha Tinta y el Albillo Real, que son la base de los vinos y las que le aporta el carácter diferencial. La Garnacha Tinta da lugar a vinos con grado alcohólico elevado aunque gracias a la altura y la climatología resultan frescos. El Albillo Real es propio del territorio y distinto al Albillo Mayor, típico de otros territorios de Castilla y León; da lugar a vinos blancos complejos, sabrosos y vivos, con gran capacidad de envejecimiento en bodega.

El microclima de la D.O.P. «CEBREROS», distinto al de las zonas colindantes, más modulado que el resto de Castilla y León y más fresco

que el de territorios al sur y al este, imprime una tipicidad marcada. Además la ausencia de precipitaciones en verano e inicios de otoño asegura vendimias sanas y de gran calidad.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas

- La zona de estudio es conocida a lo largo de la historia por su tradición vitivinícola, con numerosas referencias a la calidad de sus vinos, elaborados históricamente con Garnacha y Albillo.
- Las referencias analizadas se refieren siempre con el nombre de “Cebreros” a la zona vitícola delimitada en el presente Pliego de Condiciones.
- Las primeras referencias escritas halladas en referencia al territorio y el vino datan del S. XIV. En ellas ya se alaba la gran calidad del viñedo y los vinos de “Cebreros”
- El siglo XVI es clave en el desarrollo vitícola de la zona, se trata de una época en la que los vinos de Cebreros alcanzan gran fama. Se exportan a Madrid y Ávila, compitiendo con los de San Martín de Valdeiglesias.
- Durante el S. XIX hay un incremento de superficie destinada a la elaboración de vinos tintos. Muestra de ello es la creación de la “Sociedad Vinícola Cebrereña”, llegó a tener caja de ahorros propia, biblioteca, cursos de formación en viticultura e incluso se hacían cargo de los gastos médicos.
- En 1909 llega la filoxera a la provincia de Ávila. Se trata de una de las últimas zonas en ser afectadas en la península. Hasta los años 60 del siglo pasado hubo viñedo en pie franco, debido al lento avance de la plaga en suelo arenoso.
- La pérdida de viñedo a causa de la filoxera, unido al éxodo masivo de población del medio rural hacia las ciudades, provoca una importante pérdida de superficie de viñedo, generalizada en todo el país.
- Como en toda la comunidad autónoma de Castilla y León la zona de estudio ha sufrido una pérdida importante de potencial vitícola desde

los años 70 del siglo pasado. Cabe destacar que este retroceso en el viñedo ha sido menor que en otras zonas de la comunidad, incluso menor que en territorios con Denominación de Origen.

- En 1970 se crea el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, desarrollado en el Reglamento 835/1972. En este se establecen las variedades autorizadas en el partido judicial de Cebreros: Garnacha y Albillo.
- En la Orden del 11 de Diciembre de 1986 se delimita la Comarca Vitícola “Cebreros” autorizando el uso de la mención “Vino de la Tierra”. Esta figura de calidad es reconocida por la Comunidad Europea el 28 de junio de 1989.

8. Otros requisitos aplicables.

a) Marco legal.

El presente pliego de condiciones.

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la D.O.P. «CEBREROS» 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 cuarto punto del apartado 3.b) 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.- Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D.O.P. «CEBREROS» 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.

2.- 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.- El término tradicional al que se refiere el artículo 112, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) n° 1308/2013 es «VINO DE CALIDAD». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 119, 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. «CEBREROS», aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3.- Los vinos de la D.O.P. «CEBREROS» podrán hacer uso de las menciones «FERMENTADO EN BARRICA» o «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

4.- En aquellas partidas en las que se demuestre que el 100% de las uvas utilizadas para elaborar el vino proceden de un único municipio se podrá indicar en el etiquetado que el vino ha sido elaborado con uvas procedentes de dicho municipio.

9. Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.

a) Autoridad de control competente.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la D.O.P. «CEBREROS», 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.

Las tareas de control abarcarán:

- Controles en viñedo.
- Controles en Bodegas. En este ámbito, el Órgano de Control

podrá establecer para cada campaña 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:

- a) Según muestreo aleatorio puro;
- b) Aplicando un análisis de riesgo;
- c) sistemáticamente; o
- d) una combinación de cualquiera de los anteriores.