

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P «VALLES DE BENAVENTE»

Revisión	Fecha	Motivo
0	14/12/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vicies, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE»

1. NOMBRE A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «VALLES DE BENAVENTE».

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 LOS VALLES DE BENAVENTE», en adelante, D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE», 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. «VALLES DE BENAVENTE» 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: 4,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,6
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 160

- Vinos rosados(1):
 - 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: 0,6
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 160

- 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 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 12,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 12,0
 - Azúcares totales máximos 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: 0,7
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

Nota (1): Se ha solicitado modificar el contenido en azúcares totales máximos de 4,0 g/l expresados en términos de glucosa+fructosa a 7,0 g/l, como modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

b) Características organolépticas.

Los vinos protegidos deberán presentar las cualidades organolépticas que a continuación se describen:

- Vinos blancos:

En fase visual presentarán un color amarillo pálido con ribetes pajizos.

En fase olfativa se caracterizarán por aromas frutales muy marcados e intensidad media alta, con aparición de notas anisadas y otros aromas característicos de la variedad.

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

- Vinos rosados:

En fase visual se caracterizarán por presentar colores rojizos de picota y cereza.

En fase olfativa se caracterizarán por aromas frutales muy marcados de intensidad media alta donde predomina la fruta roja, fundamentalmente fresas y frambuesas.

En boca manifestarán intensidad alta, de importante cuerpo, una viveza alta. La sensación retronasal se caracterizará por las mismas sensaciones percibidas en nariz, con un marcado aspecto frutal. Se podrá percibir cierta «aguja».

- Vinos tintos:

En fase visual se caracterizarán por una marcada capa media con tonos azulados.

En fase olfativa se caracterizarán por un aspecto frutal muy marcado donde se combinan frutas rojas, fundamentalmente, fresa y frutas del bosque maduras de intensidad alta, como moras y arándanos.

En boca presentarán una estructura 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. La sensación retronasal será agradable y duradera apreciándose las notas de madera y ciertos caracteres frutales

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. «VALLES DE BENAVENTE» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- 1.- La densidad de plantación mínima será de 900 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.

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. «VALLES DE BENAVENTE» 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% Vol. para las variedades tintas y 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 vendimia se realizará en las fechas adecuadas, en función del estado de madurez de la uva.
- 4.- El rendimiento no deberá superar los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

5.- 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) Restricciones a la vinificación.

1.- En la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente con las variedades blancas autorizadas.
- El Vino Rosado se elaborará con un mínimo de 35% de las variedades clasificadas como principales (Prieto Picudo, Tempranillo o Mencía), un 30% máximo de variedades blancas y el resto de complementarias tintas (Garnacha Tinta y Cabernet- Sauvignon).
- El Vino Tinto se elaborará con un mínimo del 75% de las variedades clasificadas como principales tintas y el resto de variedades complementarias tintas.

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. «VALLES DE BENAVENTE» esta ubicada al noreste de la provincia de Zamora y tiene una superficie de 1.520 km² pertenecientes a un total de 62 municipios, principalmente en los valles de los ríos Esla, Tera, Órbigo y Eria.

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

Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Ayoó de Vidriales, Barcial del Barco, Benavente, Bretó, Bretocino, Brime de Sog, Brime de Urz, Burganes de Valverde (con su anejo de Olmillos de Valverde), Calzadilla de Tera (con su anejo Olleros de Tera) , Camarzana de Tera (con sus anejos de San Juanico el Nuevo y Santa Marta de Tera), Castrogonzalo, Cerecinos de Campos, Coomonte, Cubo de Benavente, Faramontanos de Tábara, Fresno de la Polvorosa, Frieria de Valverde, Fuente Encalada, Fuentes de Ropel, Granja de Morerueta, Granucillo de Vidriales (con sus anejos de Grijalba de Vidriales y Cunquilla de Vidriales), Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Melgar de Tera (con su anejo Pumarejo de Tera), Micereces de Tera (con sus anejos de Abraveses de Tera y Aguilar de Tera), Milles de la Polvorosa, Morales del Rey (con su anejo Vecilla de la Polvorosa), Morales de Valverde (con su anejo San Pedro de Zamudia), Navianos de Valverde, Pobladura del Valle, Pubblica de Valverde (con su anejo Bercianos de Valverde), Quintanilla de Urz, Quiruelas de Vidriales (con su anejo Colinas de Trasmonte), San Cristóbal de Entreviñas (con sus anejos de San Miguel del Esla y Santa Colomba de las Carabias), San Esteban del Molar, San Miguel del Valle, San Pedro de Ceque, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa Croya de Tera, Santa María de Valverde, Santa María de la Vega, Santibáñez de Tera (con su anejo de Sitrama de Tera), Santibáñez de Vidriales (con sus anejos de Bercianos de Vidriales, Moratones, Pozuelo de Vidriales, Rosinos de Vidriales, San Pedro de la Viña, Tardemez y Villaobispo), Santovenia, La Torre del Valle (con su anejo de Paladinos del Valle), Uña de Quintana, Valdescorriel, Vega de Tera (con sus anejos de Junquera de Tera y Milla de Tera), Villabrázaro (con su anejo de San Román del Valle), Villaferreña, Villageriz, Villanázar (con sus anejos de Mózar y Vecilla de Trasmonte), Villanueva del Azoague (con su anejo de Castropepe), Villanueva de las Peras, Villaveza del Agua y Villalpando.

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

5. RENDIMIENTO 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 1.º: 0% del máximo autorizado

Año 2.º: 0% del máximo autorizado

Año 3.º: 33% del máximo autorizado

Año 4.º: 75% del máximo autorizado

Año 5.º 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. «VALLES DE BENAVENTE».

4.- Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento 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. «VALLES DE BENAVENTE» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blancas:

- Variedades principales: Verdejo y Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca).

b) Variedades Tintas:

- Variedades principales: Prieto Picudo, Tempranillo y Mencía.
- Variedades autorizadas: Garnacha Tinta y Cabernet- Sauvignon.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica

a.1) Factores naturales.

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

1.- La **orografía** de nuestra zona geográfica, al igual que toda la Provincia de Zamora, se encuentra sobre un relieve formado por el ensamblaje de dos grandes unidades geomorfológicas diferentes: La Cuenca Sedimentaria que forma el centro de la Meseta Norte, y el Zócalo Paleozoico que aflora por el oeste de la Península, Este límite está totalmente arrasado en esta zona, presentado una morfología de penillanuras flanqueadas al norte por un conjunto montañoso derivado de la Cordillera Cantábrica .

2.- La **morfología** es muy variable, va desde el relieve normal de terreno ligeramente ondulado con pendientes suaves típicas de la Tierra de Campos, a las llanuras arcillosas, de escorrentía media a mínima, drenaje interno muy lento y permeabilidad muy lenta.

3.- Los **suelos** más representativos de la zona son los pardo-calizos, que de una forma general se caracterizan por tener una textura franco-arenosa, ph entre 7 y 8, profundidad de suelo entre 50 y 60 cm., con niveles bajos de fertilidad, pero que debido a su capacidad de drenaje y aireación resultan muy aptos para el cultivo de la vid.

4.- El **clima** es continental, extremado y árido, con pluviometría baja (350-550 mm anuales) con inviernos muy fríos (definidos por las temperaturas mínimas absolutas extremas, la sensible prolongación del periodo de heladas y la persistencia de las nieblas) y veranos secos y calurosos de corta duración , en los cuales se hace patente la aridez estival, atenuada ligeramente por la tormentas propias de la estación y una oscilación térmica acusada porque al reducirse las temperaturas nocturnas se amortigua la sensación de calor sufrida durante el día.

a.2) Factores humanos.

1.- La zona de Benavente ha sido siempre una zona vitivinícola, debido a la escasez de recursos los hombres plantaban viñas y hacían vino en bodegas tradicionales hechas por ellos ya que el vino era uno de los mejores productos a vender, en esta época había una mezcla varietal importante en las viñas, siendo la variedad Prieto Picudo una de las más cultivadas y preferidas de la zona, es una variedad que por las condiciones climáticas se ha adaptado perfectamente al terreno ya que se realizaban elaboraciones con cierto grado de aguja, que da a los vinos una singularidad respecto a otras zonas (característica que ha perdurado hasta la actualidad en los vinos) .

2.- Teniendo en cuenta los factores naturales de la D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE», los productores han trabajado históricamente la variedades mas populares de la zona que son las que actualmente están permitidas en la denominación (Prieto Picudo, Tempranillo, Mencía, Cabernet- Sauvignon, Garnacha, Verdejo y Malvasia), debido a las condiciones climáticas y de suelos.

3.- Los rendimientos permitidos en la zona (9.000 kilogramos en variedades blancas y 7.000 kilogramos en variedades tintas) son los que permiten a los viticultores obtener una producción económicamente satisfactoria intentando ser la mejor producción por hectárea para la posterior elaboración de vinos.

b) Detalles del producto.

1.- La variedad Prieto Picudo es la seña de identidad de los vinos de la D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE». Es una variedad que hoy se cultiva mayoritariamente en espaldera, destaca por su baya de tamaño pequeño, cilíndrica, fina y prieta y unas hojas pentagonales relativamente pequeñas, de dientes cortos y peciolo largo, cilíndrico y verde granate, tiene unas cepas con brotación temprana, muy sensible a la helada de primavera y que cuando las condiciones climáticas son adecuadas, conserva bien la humedad, registra buenas producciones y tiene racimos muy compactos, como su propio nombre indica. De está variedad se producen caldos muy característicos y personales ya que son vinos con un toque de aguja, con gran desarrollo aromático de frutos rojos, texturas melosas, taninos dulces y suaves, agradables notas silvestres y una gran estructura tánica debido al grosor de su piel, una acidez muy

equilibrada, con importante cuerpo y una estructura alta tanto en nariz como en boca.

Estos vinos tienen en nuestra denominación una graduación alcohólica de entre 13 y 14 grados, de acidez en vinos rosados de entre 4,8 y 5,2 y en tintos de 5,4-5,8 y con unos azúcares máximos de 6 gramos por litro.

2.- También las variedades blancas permiten hacer vinos de características genuinas, frescos y muy aromáticos.

c) Descripción del nexo causal.

1.- La variedad más característica es la Prieto Picudo por producirse en la zona sur de León y el norte de Zamora (Benavente). Lo que diferencia a una zona de otra principalmente es la altitud, ya que Benavente está situada a unos 740 metros y hay una diferencia con la altitud de León en torno a 80-100 metros, esto hace que el clima sea diferente, hay 3 ó 4 grados de temperatura de diferencia, siendo un clima menos frío y que influye en la viña, dándole unas características distintas a la variedad y llegando finalmente a unos vinos diferenciados, también influye mucho las elaboraciones de cada bodega en la obtención del vino, ya que en León se realiza el llamado “madreo” , técnica que en la D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE» no se utiliza y esto hace que los vinos sean totalmente distintos de una zona a otra

2.- La principal relación entre el vino y los factores naturales se deben al clima, la altitud y los suelos, por lo que el vino acogido bajo la mención D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE» es un vino muy equilibrado ya que hay inviernos D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE» largos y fríos y veranos secos y cortos con suelos en los que penetra bien la lluvia, aunque es una zona en la que no llueve mucho ,la viña tiene las necesidades hídricas que necesita , esto hace que las uvas hagan unos vinos que tienen color, con tonalidades propias de las variedades que se cultivan, fresca y aromas propios de la zona, y con una acidez y una graduación equilibrada.

2.- En cuanto a la relación entre los factores humanos y el vino, se puede decir que con el paso de los años se está cambiando la forma de cultivar las viñas, debido al escaso personal y la mecanización, se intentan cultivar variedades

productivas y comerciales y elaborar de forma que se obtenga la mejor calidad en el vino, intentando que los vinos de la D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE» sean vinos únicos y de cualidades únicas a la hora de comercializarlos, por lo que los viticultores intentan hacer su trabajo de forma satisfactoria, ya que las características de vino dependen de las producciones, tratamientos y labores que éstos hagan en sus viñas.

d) Interacción informal:

d.1) Referencias históricas.

1.- La importancia que históricamente ha tenido el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos en la provincia de Zamora se apoya en diversos documentos y estudios que se remontan a la Edad Media. En ellos se aprecia el peso del sector vitivinícola, tanto en las tradiciones culturales (arquitectura, artesanía, lenguaje, gastronomía...) como, de forma especial, en el capítulo económico relativo a la población agraria y a la producción final, sectorial y general, de una provincia eminentemente agrícola.

En uno de los Privilegios Reales de la Villa de Benavente, fechado el 10 de septiembre del año 1338, concedido por el rey Alfonso XI, se hace mención a la gran cantidad de viñedo cultivado en el Concejo de Benavente y a la importancia económica que suponía para sus moradores la elaboración de vino, para su consumo y para su comercialización en las zonas de Asturias y Galicia.

En este Privilegio, el rey Alfonso XI confirma las Ordenanzas del Concejo de Benavente por las que se prohíbe la entrada de vino de acarreo en la villa de Benavente, y se ordena que los vecinos y moradores de esta villa que quieran encubar mosto que lo hagan entre el día en que vendimien y el día de San Andrés, y no después. "... que fizistes ordenamiento e postura entre uso que non entrase y en la villa vino de acarreo de ninguna parte, por quanto auia y grant pieça de vinnas e abondamiento de vino de uestra cogeça para todo el anno."

Anteriores a ese Privilegio Real son las Ordenanzas de Oviedo del año 1274; en ellas se mandaba proveer al mercado urbano solo con vino de las tierras situadas al sur de León y de Toro, en las que se encuentra Benavente.

En el libro de “Agricultura, ganadería y trashumancia en el Concejo de Benavente durante el siglo XV y la segunda mitad del XVI” de Severino Fernández, se dice que “dentro del terrazgo benaventano, el viñedo es el cultivo que seguía en importancia a los cereales, compartiendo con estos la casi totalidad del espacio cultivado... La característica principal del viñedo es la de estar concentrado en determinados pagos especializados del término”. En el siglo XV el autor atestigua la expansión de la vid a costa de los cereales.

Por otra parte, las Ordenanzas Municipales del Condado de Benavente sobre la defensa del viñedo de los años 1434 y 1470, manifiestan la preocupación municipal por organizar y proteger las viñas.

El prestigioso autor Alain Huetz de Lempis, en el tomo I de “ Vignobles et vins du nord-ouest de L’Espagne”, publicado por el Instituto Geográfico de la Facultad de Letras de Burdeos en el año 1967, dedica varias páginas a los vinos y mercados y estructura social. De este libro se saca en conclusión que en el siglo XVII se produjo un retroceso en el cultivo del viñedo en la zona, que se corrigió en los siglos siguientes. Se cita que el viñedo “ ya existe a mediados del siglo XVIII en el valle del Tera y la Tierra de Vidriales”. Así mismo, y refiriéndose a la ciudad de Benavente y sus alrededores cita: “En la confluencia entre el Orbigo y el Esla, es decir, en el contacto del páramo de León y la Tierra de Campos, Benavente produce vinos de buena calidad, “ très-excellens” no vacila en escribir Jouvin en el año 1672.

2.- La importancia y calidad de los vinos de Benavente hacen que, en la relación de comarcas vitivinícolas que figura en la Orden Ministerial del 1 de agosto de 1979, que aprueba el reglamento de las indicaciones relativas a la calidad, edad y crianza de los vinos, y en todas sus actualizaciones posteriores, figure la Comarca de Benavente con el derecho a utilizar en sus vinos la Indicación Geográfica.

La comarca vitivinícola de Los Valles de Benavente dio lugar a su constitución, en el año 1997, de la Asociación de Vino de la Tierra “Valles de Benavente”, este esfuerzo se vio compensado en septiembre de 2000 al ser publicada la Orden por la que se reconocía el derecho al uso de la mención “Vino de la Tierra” a los viticultores, elaboradores y embotelladores pertenecientes a esta Asociación.

Posteriormente la Orden AYG/1942/2004 de 22 de diciembre de 2004 reconoce la mención V.C.P.R.D. “Vino de Calidad de Los Valles de Benavente” y se aprueba su reglamento.

d.2) Otras singularidades.

A las condiciones ecológicas favorables para el desarrollo de la viña, se une el arraigo y fuerte personalidad de la variedad Prieto Picudo. Considerada como autóctona de la zona, posee unas características y personalidad únicas. Además, parte de las cepas de esta variedad son viejas, de entre 70 y 80 años, lo que confiere calidad a la uva para vinos de guarda.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES

a) Marco Legal

- ORDEN AYG/1942/2004, de 22 de diciembre de 2004, por la que se reconoce el V.C.P.R.D. «Vino de Calidad de Los Valles de Benavente» y se aprueba su Reglamento.
- ORDEN APA/2640/2005, de 30 de junio, por la que se dispone la publicación del reconocimiento del «Vino de Calidad de los Valles de Benavente» y de su Reglamento.

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la D.O.P. «VALLES DE BENAVENTE» 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, existe 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 si con carácter previo existe 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. «VALLES DE BENAVENTE», únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas ubicadas en la zona de producción, 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. «VALLES DE BENAVENTE», es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el mismo, 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 casos excepcionales, se podrán utilizar otros tipos de envase y/o cierre, siempre que se garantice el mantenimiento de las características organolépticas y físico-químicas que se establecen en el apartado 2.

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. «VALLES DE BENAVENTE», aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3.- Asimismo, para los vinos 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 que figuran en la legislación vigente y que se contemplan en la Base electrónica E-Bacchus.

4.- Asimismo también, podrán utilizar la indicación «ROBLE» o «ENVEJECIDO EN 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.- 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. «VALLES DE BENAVENTE», 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. «VALLES DE BENAVENTE» 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.