**PROPUESTA DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «ABADÍA RETUERTA»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Revisión** | **Fecha****Solicitud** | **Motivo** | **Fecha Decisión Favorable** | **Fecha envío (COM)**  | **Expediente****E-AMBROSIA** |
| 0 | 01/08/2014 | Solicitud de protección e inscripción en el registro comunitario de la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» | 22/05/2018 | 12/09/2018 | PDO-ES-02481 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

*(\*) Las modificaciones introducidas como respuesta a las observaciones de la Comisión Europea de fecha 03/06/2019 figuran en control de cambios.*

**PROPUESTA DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «ABADÍA RETUERTA»**

# Nombre a proteger.

El nombre geográfico a proteger es “ABADÍA RETUERTA».

# Descripción del vino.

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

* 1. **Características analíticas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Parámetro analítico (\*)*** | **VINOS BLANCOS** | **VINOS TINTOS** |
| *Grado alcohólico volumétrico total (%)* | >=12,0 | >=12,0 |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido (%)* | >=12,0 ± 0,3 | >=12,0 ± 0,3 |
| *Azúcares reductores totales (g/l)* | <5,0 | <5,0 |
| *Acidez total* | *(meq/l)* | >=60,00 | >=60,00 |
| *(g/l Ac Tartárico)* | >=4,5 | >=4,5 |
| *Acidez volátil(1)* | *(meq/l)* | <=16,7 | <=16,7 |
| *(g/l Ac Acético)* | <=1,0 | <=1,0 |
| *Anhídrido sulfuroso total**(mg/l)* | <200 | <150 |
| *Índice de Polifenoles Totales (tintos) (IPT)* | - | >=35 |

 *(\*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a la legislación de la (UE) aplicable.*

* 1. **Características organolépticas.**
* Vinos Tintos
	+ Fase visual: Limpio, capa de intensidad alta o muy alta. Color rojo rubí con tonalidades más ambarinas en su envejecimiento.
	+ Fase olfativa: Notas afrutadas de frutas rojas y/o negras, balsámicas y aromas de especias y/o tostados.
	+ Fase gustativa: Vinos de estructura y persistencia alta o muy alta. Aroma retronasal de fruta en coexistencia con aromas de crianza.
* Vinos Blancos
	+ Fase visual: Limpio, de color pajizo-paja amarillo, amarillo verdoso o dorado.
	+ Fase olfativa: Notas afrutadas de hueso y/o frutas exóticas.
	+ Fase gustativa: Acidez equilibrada y sin aristas. Aroma retronasal a fruta de hueso y/o exóticas

# Prácticas Enológicas Específicas.

* 1. **Prácticas de Cultivo.**

La formación de la cepa se efectuará mediante el sistema de formación en espaldera o mediante el sistema tradicional en vaso y sus variantes, respetando una densidad mínima por hectárea de 1.000 cepas/ha y máxima, de 5.000 cepas/ha.

* 1. **Prácticas Enológicas.**

**b.1) Condiciones de elaboración del vino.**

* **Vino Tinto Monovarietal.**

El vino tinto monovarietal se elaborará exclusivamente con una de las variedades tintas autorizadas incluidas en el apartado 6 del presente pliego. Duración de la maceración entre 6-30 días. Vinificación tradicional. Uso de levadura y bacteria autóctona.

* **Vino Tinto Multivarietal.**

La vinificación se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un “coupage” o mezcla multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. Esta mezcla se realizará con las variedades tintas admitidas en el punto 6 del presente Pliego. Duración de la maceración entre 6-30 días. Uso de levadura y bacteria autóctona.

* **Vino blanco Mono varietal o Multivarietal.**

La vinificación se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un “coupage” o mezcla multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. La mezcla multivarietal se realizará con las variedades blancas admitidas en el punto 6 del presente Pliego. Maceración corta de los hollejos, posterior prensado y desfangado en frío. Uso de levadura autóctona.

**b.2) Condiciones de envejecimiento.**

La duración del envejecimiento será:

* + **Vino Tinto Monovarietal**: envejecimiento en barrica de roble mínimo de 12 meses.
	+ **Vino Tinto Multivarietal**: envejecimiento en barrica de roble mínimo de 6 meses.
	+ **Vino Blanco Multivarietal**: maduración en depósito de acero o envejecimiento en barrica de roble mínimo de 3 meses.
	1. **Restricciones en la vinificación.**

El coeficiente de transformación de uva/vino será cómo máximo del 75% (75 litros de vino por cada 100 Kg de uva) en variedades tintas y de 75 % (75 litros de vino por cada 100 Kg de uva) en blancas.

# Delimitación de la Zona geográfica.

1.- La delimitación de la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» pertenece al término municipal de Sardón de Duero, en la provincia de Valladolid, dentro del polígono 2: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 y parcela 9000, referidas al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), ) ,publicado a la fecha de la Decisión Favorable de la Autoridad competente., constituyendo una superficie continua de terreno.

2.- La elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos por la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» se realizarán exclusivamente en la bodega enclavada en la zona delimitada en el punto anterior.

# Rendimientos Máximos.

1.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea serán los siguientes:

* Variedades tintas, un máximo de 8.000 kg/ hectárea.
* Variedades blancas, un máximo de 8.000 kg/ hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

* Variedades tintas, un máximo de 60 hectólitros/hectárea.
* Variedades blancas, un máximo de 60 hectólitros/hectárea.

2.- 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. «ABADÍA RETUERTA».

3.- Las fracciones de mostos o vinos obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.c) del presente Pliego de Condiciones, no podrán ser destinadas a la elaboración de vino protegido por la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA».

# Variedades de Vid admitidas.

* Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha, Graciano, Malbec, Cabernet franc Pinot noir y Petit Verdot.
* Variedades blancas: Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling, Godello y Verdejo.

# Vínculo con la Zona geográfica.

* 1. **Zona geográfica (factores naturales y humanos).**

**a.1) Factores naturales:**

El Pago «Abadía Retuerta» se encuentra en el municipio de Sardón de Duero, provincia de Valladolid. Hace frontera con la DO Ribera del Duero. Se encuentra ubicado en un marco singular, al emplazarse en la cuenca estrecha del fondo de valle que el río Duero conforma a su paso por la provincia de Valladolid, formando un meandro en cuya terraza de ribera se asienta el pago, estando sumido entre dos páramos calizo margosos de mayor cota (880 m) que lo delimitan tanto en el norte como en el sur, así como por la presencia de masas arbóreas de bosque de pino albar en el margen este y oeste de la Finca, que actúan como regulador de la humedad. En definitiva, el pago está perfectamente delimitado por elementos físicos, quedando el área de Abadía Retuerta en su interior.

Este encuadre singular provoca unas características climáticas particulares, donde interfieren las corrientes de aire más frio que vienen del páramo, situado a casi 900 m, con la humedad del río Duero situado en una cota de 725 m. Uno de los factores influenciados son las lluvias, reflejándose un valor superior en las precipitaciones medias anuales en el pago con respecto a las zonas circundantes (precipitación media anual en torno a 481 mm frente a los 459 mm de Tudela de Duero (Pueblo más cercano de la IGP VTCYL) o 442 mm de Peñafiel (Núcleo próximo de la DO Ribera del Duero). La temperatura media anual también varía respecto a zonas circundantes, siendo ligeramente inferiores al resto de zonas (2º C inferior respecto a Tudela de Duero o Peñafiel).

La climatología del período estival, y más concretamente la oscilación térmica, así como la tipología de suelo arenoso y gravoso que se da en el pago Abadía Retuerta, permite que durante el día retorne la radiación solar hacia el racimo, y considerarse como terreno cálido. Por la noche, el efecto orográfico de inversión térmica de fondo de valle, en el que se acumulan humedad y bolsas frías de aire, junto con el material arenoso, que tiene un coeficiente de radiación térmica más elevado, hacen que se pierda más rápidamente temperatura.

Los suelos son homogéneos en cuanto a pH, de alcalinidad débil, bajos niveles de materia orgánica, de textura arenosa a franco arcillosa, con predominio en casi toda la superficie de alto nivel de porcentaje de arenas, aunque subiendo los niveles de arcilla conforme nos acercamos a la superficie de ladera. En general, presentan bajos niveles de carbonatos totales y caliza activa, los cuales crecen conforme se sube la cota.

**a.2) Factores Humanos:**

Los viñedos son conducidos en espaldera, salvo el que está situado frente a la Abadía, que por motivos estéticos se conduce en vaso. Existen 2 tipos de podas, guyot (Sauvignon, merlot y Cabernet Sauvignon) y cordón Royat (resto de variedades). La poda guyot se emplea en variedades de racimo pequeño, mientras que el cordón nos permite regular mejor la producción en el resto de variedades. Se realiza la poda en verde, una vez que las viñas brotan, operación necesaria para un ajuste de los rendimientos del viñedo. Aunque los rendimientos máximos propuestos son de 60 Hl/Ha, los reales no superan los 40 Hl/Ha de media, debido a estas prácticas en el viñedo. Los bajos rendimientos y las características físicas de Abadía Retuerta son un factor de calidad y tipicidad.

Tras años de trabajo en el viñedo, diversas variedades se han adaptado al “terroir” del pago adquiriendo ciertas peculiaridades:

* Tempranillo: El terreno donde se asienta esta variedad se ha labrado en profundidad después de vendimia, para favorecer el enraizamiento profundo. Con una gestión eficiente de la aportación hídrica se ha conseguido implantar esta variedad, la cual en la actualidad es autosuficientes de forma natural.
* Cabernet Sauvignon: En sus orígenes era muy vigoroso y tardío, necesitando varios despuntes para controlar su vegetación. Actualmente, con un solo despunte o ninguno se consigue controlar la vegetación. Su adaptación al pago es tal que su ciclo vegetativo se ha acortado, llegando a plena madurez cada año.
* Merlot: Gracias a una laboriosa transformación en el sistema de formación a poda tipo “guyot” se han conseguido racimos bastante compactos, y un retraso de la madurez, lo que ha permitido obtener vinos más equilibrados, con un grado alcohólico adecuado.
* Syrah: Con el paso de los años esta variedad se ha adaptado satisfactoriamente, al alargarse su ciclo, obteniéndose vinos muy florales y equilibrados. En añadas tardías se realiza un deshojado antes del envero para favorecer la maduración.
* Petit Verdot: Se ha plantado estratégicamente en parcelas con un mayor contenido en arenas, pero con la capa freática muy cercana, consiguiendo un ciclo pausado, sin apenas estrés. No se despunta, ya que las uvas son muy pequeñas y provocaría una deshidratación de la uva.
* Garnacha:Está situada en suelos arenosos donde se obtienen unos vinos muy aromáticos.
* Graciano: Se ha adaptado muy bien al terreno, plantándola en suelos calizos. Los vinos obtenidos poseen un color de buena intensidad y con un pH muy bajo, excelente para mezclas con otras variedades.
* Malbec: Proporciona color y estructura a los vinos.
* Cabernet Franc. Complementa bien los vinos que se pretenden elaborar, aportando estructura y notas frutales.
* Pinot Noir: Variedad muy delicada, sensible a Botrytis, pero permite obtener vinos muy aromáticos y longevos.
* Sauvignon Blanc: Su adaptación al terreno pobre del pago, con mucho canto rodado y arena, proporciona rendimientos bajos, y con ello, uvas de muy alta calidad, que dan lugar a vino con un intenso olor a melocotón.
* Verdejo: Se trata de una variedad algo más tardía. El sistema de poda se ha direccionado en cordón para bajar los rendimientos, ya que se trata de una variedad más productiva. Aporta una excelente acidez a la mezcla con Sauvignon Blanc.
* Godello: se obtienen unos vinos de buen grado alcohólico, pH bajo y de aromas terpénicos.
* Gewurtztraminer: Es una variedad de aromas terpénicos, muy precoz en el pago y de rendimientos moderados.
* Riesling: En la zona proporciona a los vinos aromas discretos de mandarina y una excelente acidez.

Además de este mapa varietal, se ha llevado a cabo un trabajo muy importante de selección sobre las poblaciones microbiotas propias que residen de forma natural en los viñedos (responsables de las principales reacciones bioquímicas de los vinos), ya que se dan las características edafoclimáticas adecuadas para su adaptación y persistencia.

De esta forma, se han aislado diversos microorganismos indígenas del viñedo del pago, entre los cuales están la levadura autóctona “Saccharomyces cerevisiae subsp. cerevisiae” y la bacteria autóctona “Oenococcus oeni”, que se incorporan al proceso de vinificación cada inicio de vendimia.

El manejo de la uva en la recogida y durante la vinificación, al aprovechar la gravedad mediante el sistema tipo “OVIS” (Una singular y original forma de trabajo en la que no se usan bombas, favoreciendo un proceso más natural de elaboración), así como la utilización de la microbiota autóctona fermentativa, produce vinos singulares que mantienen los aromas frutales y dan mayor estabilidad al color.

* 1. **Calidad y Características del producto debidas fundamentalmente o exclusivamente a la zona geográfica.**

1) Los vinos elaborados en Abadía Retuerta se caracterizan por la expresión de la singularidad del viñedo situado en el pago a través de su alta intensidad colorante, proporcionando vinos estructurados con altos niveles de compuestos polifenólicos como son los antocianos. Los vinos poseen un buen equilibrio entre acidez-alcohol y pH.

2) Las características anteriores confieren una gran aptitud para la crianza y envejecimiento, tanto en barrica como en botella para vinos tintos.

3) Además de por su estructura y alta persistencia en boca, los vinos tintos de Abadía Retuerta se caracterizan por su expresividad aromática, que se inicia con un toque frutal y concluye con aromas especiados y/o tostados.

 Los vinos blancos presentan un brillante color pajizo y destellos dorados. La nariz es compleja e intensa, a frutas de hueso con matices de piña y pomelo, y ligeros tostados. Tras el paso por barrica se obtiene un sabor fresco y cítrico, ahumado, ligeramente especiado.

**c-1) Nexo Causal entre zona geográfica y las características del producto.**

La climatología del período estival, y más concretamente la oscilación térmica, así como la tipología de suelo arenoso y gravoso que se da en el pago, permite que durante el día retorne la radiación solar hacia el racimo, y considerarse como terreno cálido. Por la noche, el efecto orográfico de inversión térmica de fondo de valle, en el que se acumulan humedad y bolsas frías de aire, junto con el material arenoso, que tiene un coeficiente de radiación térmica más elevado, hacen que se pierda más rápidamente temperatura. Todo ello determina que se produzca un mayor salto térmico día-noche, lo que tiene una consecuencia directa en la maduración de las uvas del pago, haciendo que el hollejo sea más grueso que en otras zonas, incrementando su coloración mediante una mayor acumulación de los antocianos totales. Este parámetro tiene continuidad en el vino, ya que tras el proceso de maceración extracelular fermentativa y post-fermentativa, aporta una intensidad colorante (IC) alta, así como un índice de polifenoles totales (IPT) superior con respecto al resto de vinos producidos en el entorno. La consecuencia se traduce en la característica más destacada de los vinos tintos de Abadía Retuerta: su elevada estructura y persistencia en boca.

Como ya se ha comentado, la temperatura media anual también varía respecto a zonas circundantes, lo que influye en una madurez más pausada, con un ciclo más largo y unos valores de acidez más compensados, al conseguir una madurez tecnológica más equilibrada. Como consecuencia, los vinos resultan con un muy buen equilibrio acidez-alcohol, con una acidez suficiente y sin aristas.

Las uvas cultivadas en los suelos de Abadia Retuerta, predominantemente calizos y con bajos índices de materia orgánica, junto con las prácticas culturales, han permitido albergar microorganismos específicos que han sido capaces de adaptarse y multiplicarse en el paraje, como parte característica del mismo. Tras una exhaustiva identificación, aislamiento y caracterización de las cepas de interés, se ha sabido incorporar esta microbiota al proceso productivo, utilizando una levadura autóctona durante el proceso fermentativo, confiriendo a los vinos un perfil aromático intenso y fresco (frutos del bosque, piña, pomelo, notas florales, exóticas…). Las bacterias indígenas durante la fermentación maloláctica producen bajos niveles en aminas biógenas.

En el caso de la DOP «ABADIA RETUERTA» el solicitante es único, ya que se cumplen las condiciones de la excepción contemplada en el artículo 95 del Reglamento (UE) nº 1308/2013. En concreto, según el artículo 2.1 del Reglamento (CE) nº 607/2009:

a) La persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada. Dentro de la zona delimitada descrita en el apartado 4 solo hay un productor, y este es también el elaborador. No existen ni otros productores ni otros elaboradores, por lo que por el momento no hay posibilidad de que se sumen al proyecto.

b) El área delimitada se encuentra dentro del área protegida por la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León y limita con la DOP Ribera del Duero. Sin embargo, esta zona por su configuración posee características sustancialmente diferentes de las de las zonas delimitadas colindantes o las características del producto difieren de las de los productos obtenidos en las zonas delimitadas, tal y como se justifica en los apartados anteriores.

En lo que se refiere a la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León, aun conservándose las características propias de esta IGP, los vinos de «ABADÍA RETUERTA» presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP Ribera del Duero. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola).

 En este carácter diferencial influye de forma decisiva el mapa varietal del pago Abadía Retuerta que es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. La DOP Ribera del Duero y también las zonas circundantes a esta DOP en los que se asientan viñedos destinados a la IGP se pueden considerar prácticamente un monocultivo de la variedad Tempranillo en sus distintas sinónimas. En Abadía Retuerta, se ha conseguido integrar un conjunto de variedades (hasta nueve variedades tintas y cinco blancas) que permiten la obtención de vinos de *coupage*. Esto unido a las condiciones agroclimáticas especiales ya señaladas y a las condiciones de elaboración basadas en la mínima intervención definen el perfil propio de los vinos y diferente de los de las zonas próximas.

1. **Reseña histórica. Justificación de que el nombre a proteger es un nombre geográfico.**

La extensa bibliografía encontrada coloca a estas tierras como una explotación antiquísima y con gran arraigo y tradición en el cultivo de la vid, la Abadía de Santa María de Retuerta, que fue fundada en 1146 por Doña Mayor, cuarta hija del Conde D. Pedro Ansúrez, fundador de la ciudad de Valladolid, contando con un importante donativo en “terras et vineas”. Testimonio de la donación de tierras y viñas lo dan las escrituras en piedra de la iglesia del monasterio. Así mismo, se dispone de dos planos datados en 1887 y 1930, que ubican el actual pago o paraje “Abadía Retuerta”, con el convento y las tierras destinadas al cultivo de la vid, habiendo estando siempre el convento con su abadía dentro del propio pago vitícola.

En definitiva, el área geográfica delimitada en el apartado 4 de este pliego de condiciones comprende el territorio sin discontinuidad donde se ubican los viñedos, la abadía histórica y la bodega de elaboración, siendo por ello el nombre geográfico más preciso “Abadía Retuerta”, para indicar que son estos terrenos y no otros limítrofes, que también usan el topónimo Retuerta (como, por ejemplo: Monte Retuerta).

# Otros requisitos aplicables.

* 1. **Marco legal.**
* El presente Pliego de Condiciones.
	1. **Otros requisitos adicionales.**

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la zona de producción.

**b.1) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.**

Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la Unión Europea.

No obstante, en determinadas situaciones, se podrán utilizar otros tipos de envase, siempre y cuando garanticen la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto establecidas en el Pliego de Condiciones.

**b.2. Disposiciones respecto al etiquetado**

1.- El término tradicional al que se refiere el artículo 112, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 es «VINO DE PAGO». 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.- Los vinos de la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) nº 1308/2013, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.

3.- Asimismo, los vinos amparados por la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

# VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

* 1. **Órgano de control.**

La comprobación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» estará garantizada por uno varios organismos de control en el sentido del artículo 2, párrafo segundo, punto 5, del Reglamento (CE) nº 882/2004, que actúen como organismo de certificación del producto de conformidad con los criterios establecidos en el artículo 5 de dicho Reglamento.

Estos organismos de control deberán estar inscritos 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.

En la actualidad el organismo de certificación es:

CCL Certificación S.L.

C/ Doctor Sánchez Villares nº 6 1º B. 47014-Valladolid

Tfno: +34 983135660; Fax: +34 983135661

Email: info@cclcertificacion.es

* 1. **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:

* + 1. Según muestreo aleatorio puro;
		2. Aplicando un análisis de riesgo;
		3. sistemáticamente; o
		4. una combinación de cualquiera de los anteriores.