

PLIEGO DE CONDICIONES MODIFICADO DE LA D.O.P. «LEÓN»

Revisión	Fecha	Motivo	Expediente E-Bacchus	Fecha envío (COM)
0	13/12/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vices, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.	PDO-ES-A A0882	16/12/2011
1	12/12/2014	Solicitud de modificación del nombre de la D.O.P. «Tierra de León» por D.O.P. «León».	PDO-ES-A0882-AM02	13/03/2017
2	10/10/2019	Solicitud de modificación normal para la adecuación al cumplimiento de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, así como la eliminación de las variedades autorizadas blancas, , modificación de algunos parámetros físico químicos, restricciones en el envejecimiento y requisitos en el etiquetado en un contexto adaptado a la actual demanda del mercado y legislación vigente (unidades geográficas menores)		
3	28/02/2023	Solicitud de modificación normal de la UE para incluir variedad negro saurí, modificar parámetros físico-químicos de blancos y rosados con envejecimiento e incluir vinos dulces y semidulces. Actualizar marco legal y apartado de controles. Eliminación de antigüedad de barricas en envejecimiento.		

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «LEÓN»

1. NOMBRE A PROTEGER.

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

2.- El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» (término tradicional al que se refiere el Reglamento (CE) Nº 1308/2013)

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «LEÓN», en adelante, D.O.P. «LEÓN» pertenecen a la categoría 1 “Vino”, de acuerdo con la parte II del anexo VII del REGLAMENTO (UE) Nº 1308/2013

a) Características analíticas

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la D.O.P. «LEÓN» son las siguientes:

Vinos secos

- Vinos Blancos (sin envejecimiento):
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 10,5
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 10,5
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,3
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mili gramos por litro:160

 - Vinos Blancos sometidos a proceso de envejecimiento:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 10,5
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 10,5
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0.
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,3
-

- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7 (*)
(*) El límite máximo de ácido acético se calculará de la forma siguiente: 0,7 gramos por litro hasta 10% Vol., más 0.06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol.
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mili gramos por litro:160

 - Vinos Rosados (sin envejecimiento):
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,3
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mili gramos por litro:160

 - Vinos Rosados sometidos a proceso de envejecimiento:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0.
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,3
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7
 - (*) El límite máximo de ácido acético se calculará de la forma siguiente: 0,7 gramos por litro hasta 10% Vol., más 0.06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol.
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mili gramos por litro:160

 - Vinos Tintos:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,5
 - Grado alcohólico adquirido mínimo 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: 4,3
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mili gramos por litro:150

 - Vinos Tintos sometidos a procesos de envejecimiento:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 12,0
 - Grado alcohólico adquirido mínimo 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: 4,3
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: (*)
- (*) El límite máximo de ácido acético se calculará de la forma siguiente: 0,7 gramos por litro hasta 10% Vol., más 0.06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol.
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mili gramos por litro: 150

Vinos semidulces

- Vinos semidulces (blancos, rosados y tintos)
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 9
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 9
 - Azúcares totales expresados en gramos/litro de glucosa +fructosa: >18 y ≤ 45 g/l
 - Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
 - Acidez volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 0,8
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200

Vinos dulces

- Vinos dulces (blancos, rosados y tintos)
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 9
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 9
 - Azúcares totales expresados en gramos/litro en glucosa+fructosa: >45 g/l.
 - Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
 - Acidez Volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 0,8
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200

b) Características organolépticas.

1.- Los vinos deberán presentar buenas cualidades organolépticas, en las fases visual, olfativa y gustativa, así como una buena armonía en su conjunto. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la D.O.P.

«LEÓN». No deberán presentar defectos.

2.- Los vinos amparados por la D.O.P. «LEÓN» deberán presentar en las tres fases organolépticas: visual, olfativa y gustativa las siguientes características:

NOTA: las características que se describen a continuación entran dentro de los distintos perfiles aromáticos de nuestras variedades, es decir, no tienen por qué aparecer todos estos descriptores en todos los vinos. Aparecerán unos u otros en función de la variedad empleada en la vinificación.

VINOS BLANCOS

	VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA
BLANCO	Sin partículas en suspensión con tonalidad del amarillo verdoso, amarillo limón hasta amarillo pajiza hasta amarillo dorado.	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Secos, frescos, amplios, equilibrados, glicéricos y permanentes.
BLANCO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO EN BARRICA	Sin partículas en suspensión con tonalidad del amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo pajizo hasta el amarillo oro (dorado).	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos, empireumáticos y/o aromas a madera.	
BLANCO SEMIDULCE	Sin partículas en suspensión con tonalidad del amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo pajizo hasta el amarillo oro (dorado).	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Frescos, equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales
BLANCO DULCE	Sin partículas en suspensión con tonalidad del amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo pajizo hasta el amarillo oro (dorado).	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Frescos, equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales

VINOS ROSADOS

	VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA
ROSADO	Sin partículas en suspensión con tonalidad del rojo frambuesa, rojo fresa, rojo anaranjado hasta rojo teja	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Secos, frescos, amplios, equilibrados, glicéricos, estructurados y permanentes
ROSADO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO EN BARRICA	Sin partículas en suspensión con tonalidad del rojo frambuesa, rojo fresa, rojo anaranjado hasta rojo teja	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos, empireumáticos y/o aromas a madera.	
ROSADO SEMIDULCE	Sin partículas en suspensión con tonalidad del rojo frambuesa, rojo fresa, rojo anaranjado hasta rojo teja	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Frescos, equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales
ROSADO DULCE	Sin partículas en suspensión con tonalidad del rojo frambuesa, rojo fresa, rojo anaranjado hasta rojo teja	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Frescos, equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales

VINOS TINTOS

	VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA
TINTO	Sin partículas en suspensión con tonalidad desde el rojo violáceo, rojo púrpura, rojo granate, rojo burdeos, rojo rubí, rojo atejado hasta el rojo cobrizo.	Aromas a frutas rojas y negras maduras (fresa, frambuesa, grosella), flores rojas, vegetales, especiados, varietales.	Secos, amplios, equilibrados, glicéricos, estructurados, carnosos, tánicos, potentes y permanentes.
TINTO CON ENVEJECIMIENTO		Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos, empireumáticos y/o aromas a madera.	
TINTO SEMIDULCE	Sin partículas en suspensión con tonalidad desde el rojo violáceo, rojo púrpura, rojo granate, rojo burdeos, rojo rubí, rojo atejado hasta el rojo cobrizo.	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Frescos, equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales
TINTO DULCE	Sin partículas en suspensión con tonalidad desde el rojo violáceo, rojo púrpura, rojo granate, rojo burdeos, rojo rubí, rojo atejado hasta el rojo cobrizo.	Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos	Frescos, equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales

3.- Las características organolépticas que presentan los vinos elaborados con la técnica del madreo son las siguientes:

1. mayor intensidad colorante: debido a la leve maceración que sufren los racimos enteros, y que conlleva una extracción de materia colorante.
2. Mayor estructura en boca: debido a que durante esa leve maceración también se extraen taninos.
3. Presencia de carbónico natural: debido a la fermentación intracelular de las bayas de los racimos, que va cediendo poco a poco al vino el CO₂ responsable de esas burbujas tan agradables.

3.- PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

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

1. La densidad de plantación, tanto para variedades tintas como blancas, oscilará entre 1.100 y 4.000 cepas por hectárea, tanto para las formaciones en vaso como en espaldera, considerándose para las formaciones en vaso, espaldera y sus variantes un límite máximo de 40.000 yemas productivas por hectárea.
2. Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto, en viñedos inscritos, de variedades de uva no previstas en el presente pliego de condiciones.
3. La formación de la cepa se podrá efectuar tanto en vaso como en espaldera, así como en todas sus variantes.
4. El Consejo Regulador restringirá, previo informe técnico justificativo, el uso de determinados productos fitosanitarios y la realización de prácticas de cultivo que afecten negativamente a la calidad de la uva y/o al proceso de vinificación

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones generales de elaboración del vino.

1.- La uva destinada a la elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «LEÓN» presentará un buen estado sanitario y contará con el grado de madurez necesario, en función de la graduación alcohólica volumétrica potencial. Las graduaciones probables mínimas de las partidas o lotes unitarios de vendimia serán de 11,5% Vol. para las variedades tintas y 10,5% para 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.- El rendimiento de extracción no deberá superar los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

4.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra, éstos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

5.- Los vinos dulces y semidulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación alcohólica mediante sistema autorizados por la legislación vigente.

b.2) Condiciones específicas de elaboración: La técnica tradicional del madreo.

1.- La técnica ancestral del madreo, consiste en la adición por parte del bodeguero/enólogo de racimos enteros de la variedad Prieto Picudo perfectamente sanos a los depósitos de vino rosado durante la fermentación. La cantidad de racimos que se añaden está entre el 5-10% de la capacidad del depósito donde se realiza la fermentación.

2.- El momento de adicionar al depósito esta cantidad de racimos se hará a criterio del enólogo: o bien se adicionan una vez que ha arrancado la fermentación, antes de que la densidad baje de los 1.000 gramos por centímetro cúbico; o bien se pueden adicionar pequeñas cantidades de racimos hasta completar ese 5-10% antes comentado, en tres momentos distintos de la fermentación. Una vez finalizada la fermentación, los racimos adicionados al depósito se desechan.

b.3) Condiciones de envejecimiento.

1.- El envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «LEÓN», se realizará en bodegas inscritas en el registro de bodegas establecido a tal efecto. Dicho envejecimiento se realizará en barricas de madera de roble para los vinos que salgan con la mención: «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA».

2.- Los vinos blancos y rosados, podrán ser sometidos a procesos de fermentación o estancia en barricas de madera de roble para obtener aromas a madera.

c) Restricciones a la vinificación.

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

- El Vino Blanco se elaborará a partir de uvas de las variedades blancas que son Verdejo, Albarín blanco y Godello.
- El Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de las variedades tintas principales Prieto Picudo, Mencía y/o Negro Saurí. El 40 por 100 restante corresponderá a las variedades tintas autorizadas: Tempranillo y Garnacha, Negro Saurí y/o blancas.

El Vino Tinto se elaborará a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de las variedades tintas principales Prieto Picudo, Mencía y/o Negro Saurí. El 40 por 100 restantes se podrá repartir entre las demás uvas tintas descritas anteriormente.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas despalladoras o estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas.

4.- DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- El área geográfica de la D.O.P. «LEÓN» está ubicada en el sur de la provincia de León integrando parte de la provincia de Valladolid y limitando con las provincias de Zamora y Palencia; tiene una superficie de 3.317 km². Comprende los siguientes municipios:

- Provincia de León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (Pd.), Bañeza (La), Bercianos del Páramo, Bercianos del Real Camino, Burgo Ranero (El), Cabrerros del Río, Calzada del Coto, Campazas, Campo de Villavidel, Castilfalé, Castrocabón, Castrotierra de Valmadrigal, Cebrones del Río, Cimanos de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Chozas de Abajo, Fresno de la Vega, Fuentes de Carvajal, Gordaliza del Pino, Gordoncillo, Grajal de Campos, Gusendos de los Oteros, Izagre, Joarilla de las Matas, Laguna de Negrillos,

Matadeón de los Oteros, Matanza, Onzonilla, Pajares de los Oteros, Palacios de la Valduerna, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Riego de la Vega, Roperuelos del Páramo, Sahagún, San Adrián del Valle, San Esteban de Nogales, San Millán de los Caballeros, Santa Cristina de Valmadrigal, Santa Elena de Jamuz, Santa María del Monte Cea, Santas Martas, Santovenia de la Valdoncina, Toral de los Guzmanes, Valdemora, Valderas, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Valverde Enrique, Vallecillo, Vega de Infanzones, Villabraz, Villademor de la Vega, Villamandos, Villamañán, Villamontán de la Valduerna, Villamoratiel de las Matas, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villaturiel y Zotes del Páramo.

- Provincia de Valladolid:

Becilla de Valderaduey, Bustillo de Chaves, Cabezón de Valderaduey, Castrobol, Castroponce, Cuenca de Campos, Mayorga, Melgar de Abajo, Melgar de Arriba, Monasterio de Vega, Quintanilla del Molar, Roales de Campos, Saelices de Mayorga, Santervas de Campos, Unión de Campos (La), Valdunquillo, Villacid de Campos, Villagómez la Nueva y Villalba de la Loma.

3.- La zona de envejecimiento de los vinos de la D.O.P. «LEÓN» coincide con la zona de producción.

5.- RENDIMIENTOS MÁXIMOS.

1.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tal a los de más de 4 años, serán los siguientes:

- variedades blancas:
 - 7.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en vaso y
 - 10.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en espaldera.
- variedades tintas:
 - 6.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en vaso y
 - 8.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en espaldera.

No pudiendo obtenerse más de:

- Variedades blancas:
 - 51,80 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en vaso.

- 74,00 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en espaldera.

- Variedades tintas:

- 44,40 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en vaso.
- 59,20 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en espaldera.

2.- Se admitirán uvas procedentes de viñedos del tercer y cuarto año desde su implantación hasta un rendimiento máximo autorizado de:

- Año 3º: 33% del máximo admitido en viñedos adultos.
- Año 4º: 75% del máximo admitido en viñedos adultos.

3.- La totalidad de las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos por hectárea superen los límites admitidos precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido por la D.O.P. «LEÓN»

4.- Las fracciones de mosto o vino 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.- VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «LEÓN» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

- a) Variedades de uva blanca:
 - Verdejo, Albarín Blanco y Godello.
- b) Variedades de uva tinta:
 - Principales: Prieto Picudo, Mencía y Negro Saurí.
 - Autorizadas: Tempranillo, Garnacha Tinta.

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 las condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, perfectamente adaptado a lo largo de los años.

1.- El Clima.

El límite geográfico a proteger se sitúa bajo el amplio contexto del dominio climático mediterráneo en su variante fría. El influjo del Atlántico y del Norte debería suavizar sus temperaturas y hacer abundantes las precipitaciones, pero la elevada altitud de la meseta donde se encuentra y el borde del relieve montañoso de la Cordillera Cantábrica, modifican las características climáticas, dando lugar a una continentalidad, donde los rasgos más destacados son:

- temperaturas:

-- un riguroso y dilatado periodo invernal durante el cual se producen nieblas y heladas, aunque en ningún momento las temperaturas mínimas absolutas en los meses más fríos, superan los -15° C (temperatura límite invernal para el cultivo de la vid).

-- Un periodo primaveral irregular, alternando las temperaturas suaves con las temidas heladas primaverales, no suponiendo en ningún caso un factor limitante para el cultivo de la vid.

-- Un periodo estival irregular, alternándose periodos tórridos y áridos con otros periodos fríos que dotan al cómputo, de carácter suave, situándose siempre la temperatura media de los meses más cálidos por encima de los 20° C (necesaria para el periodo de floración y envero de la vid).

-- Un periodo otoñal suave y algo lluvioso. Que favorece un buen final de maduración.

-- Temperaturas extremas entre el día y la noche. Factor condicionante y favorable para la acumulación de los polifenoles de la uva y la potenciación de los aromas.

- Precipitaciones:

-- precipitaciones medias anuales en torno a los 500 mm., repartidas durante los periodos estival y otoñal. Lo que hace que el cultivo de la vid en la zona no precise de riego salvo en algunos años aislados.

- Insolación:

-- alta luminosidad en la zona, con una media de 2.700 horas de sol anuales. Lo que favorece una maduración uniforme de la baya.

2.- El suelo.

Los suelos existentes en la zona de producción son aptos para el cultivo del viñedo, se sitúan todos bajo los 900 metros de altitud, y dependen de su participación en las 3 unidades geomorfológicas siguientes:

1ª-páramos detríticos de rañas. Alfisoles (xeralf) e inceptisoles (USDA 1985). Cambisoles gleicos y dísticos (FAO 1986).

-- Litológicamente están formados por Rañas, es decir, depósitos groseros de cantos rodados, aluviones englobados en una matriz areno-limosa.

-- Son de edad Pliocuaternaria y se apoyan sobre materiales terciarios.

-- La morfología es plana y va descendiendo hacia el sur desde los 1.000 a los 800 m. El desmantelamiento que han producido los ríos Órbigo, Esla y Cea ha dado lugar a pequeños montículos o cerros de raña.

-- El tipo más frecuente, es el suelo pardo sobre depósitos alóctonos pedregosos. Son suelos con un perfil tipo A (B) C, con presencia de gravas en alguna parte del perfil y texturas que varían de franco arcillo-arenosas a franco-arcillosas.

-- Son suelos de escasa fertilidad, pobres en materia orgánica, con buena aireación y drenaje gracias a la distribución de la pedregosidad en todo el perfil, incluso en los horizontes superiores.

-- El pH varía de ligeramente ácido a básico según la abundancia de calcio en el complejo de cambio.

-- Estas características hacen que sea un suelo apropiado para el cultivo de cereales resistentes y por supuesto, del viñedo.

-- Corresponden con este tipo de suelos, las márgenes del río Órbigo, Laguna de Negrillos, Bercianos y Pobladura de Pelayo García.

2ª-Terrazas. Inceptisoles y Alfisoles (xeralf) (USDA 1985). Cambisoles éutricos y cálcicos (FAO 1986).

-- Esta unidad en nuestra zona está formada por el desmantelamiento y la erosión que se ha producido en las Cuencas de los ríos Esla, Órbigo y Cea, y la sedimentación de elementos gruesos.

-- Su edad es posterior a las rañas, los profundos cambios climáticos del pleistoceno produjeron períodos de alternancia de erosión y sedimentación, lo que origina las terrazas aluviales.

-- Litológicamente los materiales son los típicos de este tipo de depósitos: cantos rodados, gravas, arenas y en menor proporción limos y arcillas. La fracción arcillosa es escasa en todas las terrazas.

-- Los tipos más frecuentes de suelos originados son: pardos sobre depósitos alóctonos pedregosos y pardo calizo sobre material no consolidado.

-- Se sitúan en la margen derecha del Esla desde León a Benavente, incluyendo toda la zona de Valdevimbre. La margen izquierda del Esla desde Valencia de Don Juan hasta Villaquejida. En la margen derecha del Cea incluyendo Gordoncillo, Mayorga y toda la zona de Gordaliza hasta Sahagún.

-- Esta es la zona donde tradicionalmente se ha situado el viñedo.

-- Los suelos de estas terrazas aluviales, tanto los pardos sobre depósitos pedregosos, como los calizos sobre materiales blandos, poseen características que hacen que se les pueda considerar como los más adecuados para el cultivo de viñedo de calidad, y prueba de ello, es que las grandes denominaciones de vino de calidad de Castilla y León se asientan en su mayoría sobre este tipo de suelos.

-- Son suelos con excelentes condiciones de drenaje interno, con una aceptable capacidad de retención hídrica, facilidad de aireación y penetrabilidad de las raíces, bajo contenido en sales minerales, profundidad, contenido adecuado de caliza y pobreza en materia orgánica.

3ª-Campiña. Cambisoles cálcicos y Luvisoles crómicos y cálcicos (FAO 1986).

-- Esta unidad en nuestra zona vitivinícola, abarca la zona de los Oteros y la de Tierra de Campos.

-- La Campiña forma un relieve de suaves ondulaciones donde apenas se diferencian valles de interfluvios.

-- Es de edad más antigua que las unidades anteriores y está formada por materiales terciarios que presentan una clara degradación de más groseros a más finos a medida que nos adentramos en la Cuenca Sedimentaria. Por ello, los materiales de Tierra de Campos son más finos y están formados por margas,

arcillas, areniscas y conglomerados calcáreos, mientras que los de los Oteros son más gruesos y la componente de arcilla es menor.

-- El tipo de suelos que origina es pardo-calizo sobre material no consolidado.

-- En general son suelos aptos para el viñedo de calidad.

3.- La textura.

La textura de los suelos de la zona de producción varia en la gama de la franca a la arcillosa, clasificando a los suelos en; francos, franco-limosos, franco-arcillo-arenosos, franco arcillosos y aluviales y terrazas. De ellos los más abundantes por orden decreciente son los francos, los franco-limosos y las zonas aluviales y de terrazas. Todas estas texturas habilitan el cultivo del viñedo.

4.- Altitud.

En la zona de producción objeto de estudio, hemos limitado el cultivo del viñedo destinado a obtener vino de calidad a los 900 metros de altitud, ya que a partir de los mismos se considera que puede haber problemas de maduraciones irregulares.

a.2) Factores humanos.

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

1.- Las variedades de uva de vinificación permitidas en el área de la D.O.P. «LEÓN», ya que las condiciones descritas en el apartado anterior referentes a los factores naturales de nuestra zona de elaboración, han influido decisivamente en los productores de nuestra D.O.P. «LEÓN», a lo largo de los años. Dichos factores naturales han permitido el correcto desarrollo de nuestras variedades viníferas, especialmente la variedad Prieto Picudo, cuyos parámetros analíticos y características organolépticas son consecuencia del clima y suelo en que se desarrolla dicha variedad.

Ocurre algo parecido con las variedades blancas, como el Albarín Blanco, Verdejo y Godello.

La variedad principal como se ha comentado en el presente pliego de condiciones es Prieto Picudo y se caracteriza por tener una producción irregular. A lo largo de los años, los viticultores que cultivaban dicha variedad con el sistema de conducción tradicional del vaso, se han ido dando cuenta que la transformación de dichas plantaciones en espaldera aumentaba la producción de la variedad. De hecho las nuevas plantaciones que se han hecho en la zona geográfica de la D.O.P. «LEÓN», en los últimos 20 años han sido en espaldera. El sistema de poda también influye directamente en la producción de la variedad Prieto Picudo, siendo la denominada, "*poda larga*", la más adecuada para esta variedad. La variedad Prieto Picudo es más productiva a partir de la cuarta y quinta yema de cada sarmiento, por tanto se tiende a podar las plantaciones en espalderas y en vaso de esta manera. De ahí que los rendimientos máximos recogidos en el presente Pliego de condiciones reflejan como de las plantaciones en espaldera se permite recoger más cantidad de uva a los viticultores.

2.- Los viticultores y bodegueros acogidos a nuestra zona han desarrollado a lo largo de los años una técnica de elaboración de vinos rosados denominada "*madreo*", que consiste en la adición de racimos enteros de la variedad Prieto Picudo perfectamente sanos a los depósitos de vino durante la fermentación.

Este método de elaboración, ya comentado anteriormente permite a nuestros rosados adquirir mayor intensidad colorante; mayor estructura en boca y presencia de carbónico natural responsable de esas burbujas tan agradables.

b) Detalles del producto.

b.1) Características de los vinos blancos:

Nuestros vinos blancos, elaborados con las variedades Verdejo y Godello se caracterizan por tener un gran equilibrio gustativo y aromático. Presentan una gran frescura y complejidad. Sin embargo, los vinos elaborados con la variedad Albarín se caracterizan por tener una mayor intensidad aromática que los anteriores, pero una menor complejidad y estructura gustativa. Esto provoca que cada vez más, las bodegas intenten compensar la falta de estructura gustativa de los vinos elaborados con Albarín, mezclándolos con un determinado porcentaje de la variedad Verdejo, o bien trabajando con el Albarín, envejeciéndolo en barrica, para conseguir una mayor estructura en la fase de boca, y una mayor complejidad aromática.

b.2) Características de los vinos rosados:

Aquí es necesario diferenciar dos técnicas de elaboración distintas que arrojan vinos rosados de características diferentes. Existe la llamada técnica tradicional de elaboración de rosados, que proporcionan vinos muy frescos e intensos en nariz y con una gran estructura en boca. Se dice que son rosados muy aromáticos, con cuerpo y con un gran equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez. Precisamente este último parámetro, la acidez total de los vinos, es característica principal de nuestros rosados, debido a que es una acidez natural, con unos valores muy altos, proporcionados desde la maduración de la uva. En definitiva, hablamos de vinos rosados, fáciles de beber.

La otra técnica de elaboración de nuestros rosados, es la ya comentada y descrita en el presente Pliego de condiciones, técnica del madreo. Esta técnica aporta a los vinos rosados una mayor intensidad colorante, que hace que la riqueza cromática de este tipo de vinos sea muy agradable a la vista. Además, estos vinos se caracterizan por tener una mayor estructura en boca y principalmente, por presentar una fina burbuja de gas carbónico, procedente de los diversos procesos físico-químicos que se dan al elaborar bajo esta ancestral técnica, que aporta una mayor frescura.

b.3) Características de los vinos tintos:

Finalmente, al describir las características principales de nuestros vinos tintos, es necesario resaltar la gran intensidad, tanto cromática, como aromática y gustativa que presentan. En el caso de los vinos denominados jóvenes, es decir, que no han sido sometidos a ningún tipo de envejecimiento en roble, estas características se acentúan aún más, si cabe, debido a que el perfil aromático de nuestra variedad principal, la Prieto Picudo, se caracteriza por poseer una gran gama de aromas de frutas rojas y frutas negras, especialmente las primeras, como pueden ser las fresas, frambuesas, etc., Además, en la boca, estos vinos jóvenes son especialmente carnosos, con cuerpo y hasta con determinados matices de astringencia, típicos de esta variedad. Un gran post-gusto y persistencia, constituyen un gran colofón para este tipo de vinos, acompañados de los aromas retronasales que vuelven a recordar los aromas frutales de carácter primario.

Sin embargo, en los vinos tintos que sí han sido envejecidos en barricas de roble, se aprecian matices más complejos, ya que además de los aromas denominados

primarios de frutas rojas y negras, podemos apreciar los aromas terciarios derivados del proceso de crianza, es decir, los aromas derivados de la madera y el tostado de la barrica. Todos ellos forman un conjunto muy aromático y complejo que caracterizan a nuestros vinos tintos. En la fase gustativa, cabe resaltar que los matices astringentes, típicos de los vinos tintos jóvenes, desaparecen completamente con el paso del vino por la madera, apreciándose vinos en boca muy equilibrados, tánicos y con un gran paso por boca, que culminan con un largo y agradable post-gusto.

c)Descripción del nexo causal.

1.- Cuando hablamos de los vinos elaborados con la variedad Prieto Picudo, siempre resaltamos la frescura de los vinos rosados y la calidad de los vinos tintos. Ambos adjetivos son consecuencia de las características organolépticas de la uva, las cuales a su vez son consecuencia de las condiciones climatológicas de nuestra zona, las características de los suelos y la influencia de los factores humanos.

2.- Al describir, en el presente pliego de condiciones, el clima de la zona, se han comentado varios aspectos que conviene resaltar para entender por qué nuestra variedad es distinta y singular:

- La gran luminosidad de la que disfrutaban las hojas y las bayas durante el periodo estival facilita la labor fotosintética de la planta, lo que favorece la acumulación de azúcares y también de polifenoles, responsables posteriormente, de los colores tan intensos y cálidos de los vinos rosados y tintos, que apreciamos en la fase visual de nuestros vinos.

- Las diferencias de temperatura existentes durante el periodo estival entre el día y la noche, (durante el día las temperaturas llegan a ser tórridas, pero durante la noche la temperatura es bastante más baja); permiten a la planta llevar a cabo los procesos de respiración celular que favorecen el desarrollo de la acidez natural tan característica de la uva. Por eso se alcanzan valores de acidez en torno a los 5.5 g/l de Ácido Tartárico en mosto, que se traduce posteriormente en la frescura tan típica de los vinos rosados.

Además estas diferencias de temperatura también favorecen el correcto desarrollo y acumulación de los polifenoles en las bayas, debido al gran número de horas de luz de la que gozan nuestros viñedos en verano.

- Por otro lado también cabe resaltar que la variedad Prieto Picudo se caracteriza por la gran intensidad aromática de los vinos resultantes. Para que nuestros vinos

presenten estas características aromáticas, es necesario que la acumulación, en la piel de las bayas, de terpenos responsables de los aromas, sea la correcta, y para eso juega un papel fundamental las altas temperaturas que se alcanzan durante el día en los periodos estivales.

- Estas altas temperaturas durante el verano, unido a la elevada luminosidad en dicho periodo, que favorece la actividad fotosintética, permite la acumulación de azúcares en las bayas, lo cual luego se traducirá en elevados grados alcohólicos. Este factor, junto con los elevados valores de acidez natural de la variedad, permite a los viticultores y bodegueros acogidos a nuestra Denominación, la elaboración de vinos tintos jóvenes y frescos, y vinos tintos de largas crianzas.

- Los periodos otoñales de nuestra zona se caracterizan por ser suaves y algo lluviosos, lo que resulta fundamental para conseguir un buen final de maduración de las uvas. Este buen final de maduración se aprecia en los buenos equilibrios que se alcanzan entre el grado alcohólico, acidez y polifenoles.

- Para combatir la irregularidad de la producción de la variedad Prieto Picudo, ya se ha comentado en el presente Pliego de condiciones, que los viticultores emplean la conocida "*poda larga*", con el fin de favorecer y regular más la producción de esta variedad, consiguiendo producciones de elevada calidad.

- Los distintos tipos de suelos descritos anteriormente, se caracterizan todos ellos por tener un bajo contenido en materia orgánica. Este factor resulta determinante a la hora de obtener producciones de calidad, tanto en nuestras variedades tintas como blancas. Especialmente estas últimas que consiguen una gran expresión aromática gracias a que los suelos sobre los que se asientan son especialmente ligeros, con poca materia orgánica y poca arcilla, con excelentes condiciones de drenaje interno, con una aceptable capacidad de retención hídrica, facilidad de aireación y penetrabilidad de las raíces, bajo contenido en sales minerales, profundidad y un contenido adecuado de caliza; condiciones todas ellas fundamentales para la obtención de vinos blancos de gran calidad.

- Finalmente cabe resaltar de nuevo la elaboración de rosados con la técnica del "*madreo*". Esta técnica tan solo se desarrolla en nuestra zona, siendo muchas las bodegas que además de la elaboración clásica de rosado, siempre destinan unos litros de mosto para someterlos a esta técnica de elaboración.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

1.- Las primeras noticias documentales sobre la región se remontan a comienzos del siglo X y sirven de indicador para establecer al menos como ciertas, dos fuentes

económicas sobre las que se apoyaban los territorios bajo su influencia, los molinos para la transformación cerealista y los viñedos.

Con fecha 1 de noviembre y su data anual que estaría comprendida entre los años 915 y 942, se redacta uno de los documentos de interés a fin de justificar la presencia vinícola en estos territorios.

Queda claramente manifestado en dicho texto, cómo ya en la primera mitad del siglo X y en estos lugares, se aprecian transacciones de interés relacionadas en torno al vino y, posiblemente, no sería descabellado pensar que fuesen los propios monjes de este cenobio los encargados de su introducción en la zona, realizando las plantaciones de vides en las tierras que adquirirían, bien por donación o compra, y elaborando más tarde con sus frutos los caldos que se usaban en esta ocasión como pago para esta transacción.

2.- Ya en la segunda mitad del siglo X otros dos documentos, también conservados en el archivo de la catedral de León, acreditan de igual forma la adquisición de terrenos dedicados al cultivo de viñas “uinea mostra” por la comunidad de monjes del convento de Santa María y Santiago de Valdevimbre.

3.- En la Edad Media la vid adquiere la categoría de cultivo tradicional en la comarca, según se puede constatar en la obra de Huetz de Lemps, sobre donaciones de viñas, ventas, etc.

4.- Del siglo XVI al XIX los viñedos de la región no dejan de progresar en razón de su proximidad a la ciudad de León y Asturias. Vemos pues cómo atraviesa un periodo de euforia que pronto se transformará en crisis con la llegada de la filoxera al viñedo leonés, llegando a estas tierras en el año 1887, disminuyendo el viñedo rápidamente y continuando su labor destructiva hasta los años veinte del siglo XX.

5.- Ya en 1.985 un grupo de Cooperativas y Bodegas pertenecientes a la zona Valdevimbre - Los Oteros - Cea, iniciaron las conversaciones para formar lo que sería una Asociación Profesional de viticultores, elaboradores y embotelladores, cuyo objetivo fundamental fuese el de lograr la Denominación de Origen para sus vinos. Dicho objetivo, debería sustentarse en tres pilares fundamentales: la promoción de los caldos, la diferenciación de los mismos, y la mejora y defensa de su calidad.

Fue así, cuando en abril de 1.997 se depositaron los estatutos de la Asociación, en

la Dirección de Trabajo de la Junta de Castilla y León, quien reconoció los esfuerzos realizados concediendo el derecho al uso de la mención de “Vino de la Tierra”, a los viticultores, elaboradores y embotelladores que perteneciesen a la Asociación Vino de la Tierra “Valdevimbre - Los Oteros”, mediante la orden de 9 de abril de 1.999, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, publicada en el Boletín Oficial de Castilla y León nº 82, de lunes 3 de mayo de 1.999.

Al ser el ámbito geográfico de la denominación bastante amplio, y abarcar la zona de influencia de dos riberas; Esla y Cea, los asociados de la ribera del Cea no se sentían identificados con el nombre de “Valdevimbre-Los Oteros”, lo que provocó mediante aprobación por unanimidad de Asamblea General, la modificación de los estatutos en noviembre de 1.998 en busca de una mención más general, que junto con una nueva modificación aprobada por unanimidad en la Asamblea General de junio de 2.001 y al amparo de la Tercera Disposición Adicional de la orden de 15 de Junio de 2.000, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se regula el uso de la indicación geográfica “Vino de la Tierra de Castilla y León”, la Asociación pasó a denominarse; Asociación de Vinos de la Tierra “Vino Tierra de León”.

Una vez resueltas estas modificaciones y al encontrarnos en estos momentos más cerca que nunca de lograr nuestro objetivo, fue en la Asamblea General de todos los socios del 27-06-02, donde se eligió por unanimidad el nombre para la futura mención Vino de Calidad de nuestra zona de producción; «TIERRA DE LEÓN»,

El nombre de «LEÓN», ha estado ligado desde siempre a la cultura del pueblo leonés, tanto es así que es el nombre de una de las principales comarcas que integraban la región leonesa y antiguo reino de León.

8.- OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco legal.

- ORDEN AGR/631/2020, de 1 de julio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «León» y de su Consejo Regulador.
 - ORDEN AYG/1263/2007, de 11 de julio, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra de León» y se aprueba su Reglamento, modificada por la Orden AYG/370/2008, de 6 de febrero.
 - ORDEN ARM/1602/2008, de 14 de mayo, por la que se publican la Orden
-

AYG/1263/2007, de 11 de julio, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se reconoce el vino de calidad producido en región determinada Denominación de Origen «Tierra de León» y se aprueba su Reglamento y la Orden AYG/370/2008, 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. «LEÓN», 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.

Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser incrementados en determinadas campañas, en toda o en parte de la zona de producción, con carácter previo a la vendimia, previo estudio justificativo que evidencie que tal variación no perjudica la calidad de la uva, ni la del producto final amparado, permitiendo conseguir las características establecidas para el mismo en el presente Pliego. 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.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

1.- Los vinos amparados por la D.O.P. «LEÓN», únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.

2.- El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D.O.P. «LEÓN», es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y envejecimiento

definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el presente Pliego de Condiciones, 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 materiales que garanticen el mantenimiento de las características establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones. En determinados casos, se podrán utilizar otros tipos de envase, siempre que garanticen el mantenimiento de las características organolépticas y físico-químicas establecidos en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- Figurará obligatoriamente una de las dos menciones que se indican a continuación: Denominación de Origen «LEÓN» (término tradicional conforme a lo dispuesto en el artículo 112, letra a) del Reglamento (CE) N° 1308/2013) o Denominación de Origen Protegida «LEÓN»

2.- Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

3.- En 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 112, apartado b) del Reglamento (UE) n° 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.

4.- Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

5.- El uso de menciones referentes al contenido en azúcar deberá cumplir con la legislación vigente respetando las categorías establecidas para vinos dulces y semidulces.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridad Competente y Organismo de control

a.1.) Autoridad Competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 410360/64
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

a.2.) Organismo de control:

La comprobación anual del cumplimiento del Pliego de condiciones de los vinos protegidos por la DO «LEÓN», tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado y después de esta operación, será llevada a cabo por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «LEÓN», una vez que este Consejo cuenta con la acreditación en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos de certificación de productos, procesos y servicios», conforme a lo dispuesto en la normativa de la Unión relativa a controles”.

Los datos del organismo de control y certificación son los siguientes:

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «LEÓN»

Complejo "La Isla" - Edificio Mirador de la Condesa,

24200 - Valencia de Don Juan (León)

ESPAÑA

b) Tareas de Control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles

La comprobación anual a que se hace referencia en el artículo 90, apartado 3, del Reglamento (UE) 1306/2013, consistirá en lo siguiente:

- Un examen organoléptico y analítico de los vinos acogidos de la DOP «LEÓN».
 - Un control del cumplimiento de las demás condiciones establecidas en el pliego de condiciones.
-

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 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:

- Control in situ en las instalaciones de los operadores para cerciorarse de que estos son realmente capaces de cumplir las condiciones fijadas en el pliego de condiciones;
- Control de los productos en cualquier fase del proceso de producción y en la fase de envasado, cuando proceda, sobre la base de un plan de inspección que cubra todas las fases de producción del producto y del cual se haya informado a los operadores.

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 de la muestra, que se llevará a cabo mediante uno o varios de los siguientes métodos:

- a) Controles aleatorios basados en un análisis de riesgo.
 - b) Muestreo.
 - c) Controles sistemáticos.
-