



# PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO DE BODEGAS

Código: PAMB  
Edición: 01  
Página 1 de 6

PARÁMETROS		REGISTROS
<b>Zona de elaboración crianza, embotellado, almacenamiento</b>	<p style="text-align: center;"><b>Comprende los siguientes municipios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Provincia de León:</b>            Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (Pd.), Bañeza (La), Bercianos del Páramo, Bercianos del Real Camino, Burgo Ranero (El), Cabrereros del Río, Calzada del Coto, Campazas, Campo de Villavidel, Castilfalé, Castrocalbón, 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.</li> <li>• <b>Provincia de Valladolid:</b>            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.</li> </ul>	<p><b>Registro Sanitario o Autorización Sanitaria de Funcionamiento</b></p> <p><b>Registro de bodegas elaboración, crianza, embotellado, almacenamiento en el Consejo Regulador</b></p> <p><b>Registro embotellador (en su caso)</b></p> <p><b>APPCC</b></p>



# PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO DE BODEGAS

Código: PAMB  
Edición: 01  
Página 2 de 6

## Elaboración

### Producción de Mosto

El rendimiento de extracción no deberá superar los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

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 despalilladoras o estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas.

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones en las que se supere el rendimiento máximo de extracción, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

### Restricciones en la vinificación

- El **Vino Blanco** se elaborará a partir de las variedades blancas principales, Albarín blanco, Verdejo 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 y/o Mencía. El 40 por 100 restante corresponderá a las variedades tintas autorizadas: Tempranillo y Garnacha y/o blancas principales.
- El **Vino Tinto** se elaborará a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de las variedades tintas principales Prieto Picudo y/o Mencía. El 40 por 100 restantes se podrá repartir entre las demás uvas tintas descritas anteriormente.

### Rendimiento vínico:

#### 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:

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

**Libro de prácticas enológicas**

**Identificación indeleble de depósitos**

**Libro de registro de entradas y salidas de vino**

**Registro de trasiego de depósitos**

**Registros de Trazabilidad**

**Registros de autocalificación de partidas**

**Análisis físico-químicos y organolépticos**



# PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO DE BODEGAS

Código: PAMB  
Edición: 01  
Página 3 de 6

## Condiciones específicas de elaboración: La técnica tradicional 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.

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.

## Características analíticas:

Tipo	Grado alcohólico total mínimo (% Vol)	Grado alcohólico mínimo adquirido (% Vol)	Azúcares totales máximos (gr./l glucosa + fructosa)	Acidez total min. (gr./l ácido tartárico)	Acidez volátil máx (gr./l ácido acético)	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)
Blanco	10.5	10.5	9	4.3	0,7	160
Rosado	11	11	9	4.3	0,7	160
Tinto	11,5	11,5	4	4.3	0,7	150
Tinto con envejecimiento	12	12	4	4.3	*	150

\* 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.

Declaración de producción anual

Declaración de ventas mensual

Registro EMCS



# PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO DE BODEGAS

Código: PAMB  
Edición: 01  
Página 4 de 6

## **Características Organolépticas:**

**(RECUERDA EN ESTE PUNTO QUE ESTAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SE ENCUENTRAN TOTALMENTE DESARROLLAS EN EL “DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA D.O. LEÓN)**

### **Vino Blanco**

- Fase visual: Amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo pajizo y amarillo oro.
- Fase olfativa: Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos, empireumáticos y a madera (cuando proceda).
- Fase gustativa: Secos, frescos, amplios, equilibrados, glicéricos y permanentes.

### **Vino Rosado**

- Fase visual: Rojo frambuesa, rojo fresa, rojo anaranjado y rojo teja.
- Fase olfativa: Aromas a frutas rojas frescas (fresa, frambuesa, cereza,.....), flores rojas, especiados, varietales, químicos, empireumáticos y a madera (cuando proceda).
- Fase gustativa: Secos, frescos, amplios, equilibrados, glicéricos, estructurados y permanentes.

### **Vino Tinto**

- Fase visual: Rojo violáceo, rojo púrpura, rojo granate, rojo burdeos, rojo rubí, rojo atejado y rojo cobrizo.
- Fase olfativa: Aromas a frutas rojas y negras maduras (fresa, frambuesa, grosella), flores rojas, vegetales, especiados, varietales, empireumáticos, químicos, a madera y animales.
- Fase gustativa: Secos, amplios, equilibrados, glicéricos, estructurados, carnosos, tánicos, potentes y permanentes.

### **Vinos elaborados con la técnica del madreo son las siguientes:**

Fase visual: mayor intensidad colorante: debido a la leve maceración que sufren los racimos enteros, y que conlleva una extracción de materia colorante.

Fase gustativa: mayor estructura en boca debido a que durante esa leve maceración también se extraen taninos. 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.



## PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO DE BODEGAS

Código: PAMB  
Edición: 01  
Página 5 de 6

### Envejecimiento

El envejecimiento de los vinos amparados se realizará en bodegas inscritas en el registro de bodegas establecido a tal efecto. Dicho envejecimiento se realizará en barricas de madera de roble con edad máxima de 10 años, para los vinos que salgan con la mención: «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA».

Los periodos de envejecimiento se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia.

- Libro de registro de entradas y salidas de vino
- Declaración de entradas y salidas
- Libro de prácticas enológicas
- Registros control proceso
- Identificación de las barricas, fecha de llenado, numero de barricas, volumen de las barricas, volumen total, cosecha.
- Registros de Trazabilidad
- Registro de entrada de uva por depósito y % de variedad.
- Registro de trasiegos



# PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO DE BODEGAS

Código: PAMB  
Edición: 01  
Página 6 de 6

<p><b>Embotellado etiquetado y expedición.</b></p>	<p>Los vinos amparados únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.</p> <p>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.</p> <p>El cierre de las botellas se realizará con materiales que garanticen el mantenimiento de las características organolépticas y físico-químicas</p> <p>En casos especiales, se podrán utilizar otros tipos de envase, siempre que garanticen el mantenimiento de las características organolépticas y físico-químicas</p> <p>En las etiquetas de vinos embotellados figurarán obligatoriamente de forma destacada el nombre de la D.O. «LEÓN».</p> <p>En las etiquetas de vinos embotellados figurarán los términos tradicionales «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» o «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solicitud de registro inscripción de etiquetas</li> <li>- Libro de embotellado</li> <li>- Solicitud de Contra etiquetas</li> <li>- Listado de control de contra etiquetas y etiquetas comerciales</li> <li>- Libro de registro de entradas y salidas de vino</li> <li>- Declaración de entradas y salidas</li> <li>- Registro de expedición de producto</li> </ul>
<p><b>Quejas y reclamaciones</b></p>	<p>Gestión de reclamaciones</p>	<p><b>Registro de reclamaciones.</b></p>
<p><b>No Conformidades</b></p>	<p>Gestión de no conformidades y acciones correctivas</p>	<p><b>Registro de Acciones Correctivas</b></p>