

# GUÍA DE AUTOCONTROL BODEGAS

## D.O.P. LEÓN

Fecha: 31/10/2023

Aprobado por: Presidente D.O. León


LEÓN  
Denominación de Origen

## ÍNDICE

1. MARCO NORMATIVO
2. OBJETO
3. ALCANCE DE CERTIFICACIÓN
4. DOCUMENTACIÓN APLICABLE
5. GUÍA DE AUTOCONTROL
  - 5.1. PROCESO DE INSCRIPCIÓN
  - 5.2. PROCESO DE CERTIFICACIÓN
    - 5.2.1. Consideraciones generales
    - 5.2.2. Plan anual de certificación
    - 5.2.3. Condiciones de elaboración
      - A) ELABORACIÓN
      - B) CRIANZA
      - C) CALIFICACIÓN/DESCALIFICACIÓN DE PARTIDAS
      - D) ALMACENAMIENTO
      - E) EMBOTELLADO/ETIQUETADO
6. CONTACTO

En este documento se describen los criterios y sistemática seguidos para la realización del autocontrol en los procesos de recepción de uva, elaboración, crianza, embotellado, etiquetado y control de existencias, para determinar la calificación de los vinos de acuerdo al Pliego de Condiciones de la D.O.P. León.

Para cada fase del proceso, se establecerán los controles y registros que permitan evidenciar el cumplimiento de los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones de la D.O.P. León.

Este documento se redacta con carácter informativo con la finalidad de facilitar una guía para la inscripción y certificación de los vinos amparados por la DO León. Por este motivo, En caso de duda con la interpretación de este documento deberá confirmarse con los documentos del sistema de gestión de calidad a los que se hace referencia.

## 1. MARCO NORMATIVO

Las actividades del Consejo Regulador de la Denominación de Origen DO León se encuentran dentro del siguiente marco normativo que establece los principios sobre los que se rigen las actividades de control y certificación:

### 1.1. Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León

#### Artículo 42. Obligaciones de los interesados.

1. Las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades incluidas en el ámbito de aplicación de esta ley, estarán obligadas a cumplir lo establecido en esta ley y en su normativa de desarrollo. Estarán obligadas, igualmente, a consentir la realización de las visitas de inspección y a conservar, en condiciones que permita su comprobación, por un tiempo mínimo de cuatro años, la documentación relativa a las obligaciones que se establecen en el apartado 2 de este artículo.
2. Asimismo estarán obligadas, a requerimiento de los órganos competentes o de los inspectores:
  - a) A suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, servicios o sistemas de producción o elaboración, permitiendo la directa comprobación de los inspectores.
  - b) A exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas, así como facilitar que se obtenga copia o reproducción de la referida documentación.
  - c) A permitir que se practique la oportuna toma de muestras o cualquier otro tipo de control o ensayo sobre sus explotaciones o sobre los productos o mercancías que elaboren, distribuyan o comercialicen, y sobre las materias primas, aditivos o materiales que utilicen

### 1.2. Decreto 50/2018, de 20 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones Geográficas de Calidad Alimentaria de Castilla y León.

## Artículo 47

1. Los operadores deberán establecer en todas y cada una de las etapas de producción, elaboración, transformación y distribución, un sistema documentado de autocontrol de las operaciones del proceso productivo que se realicen bajo su responsabilidad, con el fin de asegurar el cumplimiento de lo establecido en el documento normativo (Pliego de condiciones).
  2. Los operadores deberán conservar la documentación referida al autocontrol durante un periodo mínimo de cinco años, que se ampliará en función de la vida útil del producto.
- 1.3. ORDEN AGR/631/2020, de 1 de julio, reconoce la Denominación de Origen LEÓN y aprueba su Reglamento, describiendo la estructura y funciones de su consejo regulador.**

## 2. OBJETO DE LA GUÍA DE AUTOCONTROL

El objetivo de esta guía es establecer los principios que rigen la certificación de vinos amparados por la Denominación de Origen “León”. El órgano de control es el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen “León”, con delegación de tareas del Instituto Tecnológico Agrario, al estar acreditado bajo la norma de acreditación UNE:EN ISO 17065.

Para el correcto desarrollo de las actividades de evaluación, el Órgano de Control está dotado del personal necesario técnico y administrativo. El C.R.D.O.P. “LEÓN” desarrolla las actividades propias de un organismo de control de producto, siendo su ámbito de actuación la evaluación de Vino amparado en la D.O.P. LEÓN.

El **C.R.D.O.P. LEÓN** tiene como funciones y responsabilidades generales las siguientes:

- Velar por el prestigio y fomento de la D.O.P. “LEÓN” y denunciar, en su caso, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- La promoción del vino protegido por la Denominación de Origen en los mercados, así como la realización de acciones para la máxima difusión de los mismos.
- La defensa del producto protegido, así como la protección del nombre amparado por la Denominación de Origen, incluido el registro de marcas y los signos distintivos, nombres de dominios en internet y otros derechos de propiedad industrial.
- Llevar los registros oficiales exigidos por las normas de aplicación, incluidos los registros de operadores.
- Velar por el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

## 3. ALCANCE DE CERTIFICACIÓN

Las empresas para las que aplica el proceso de certificación son las bodegas que elaboran el producto objeto de control: vino amparado por la DO León.

Las bodegas que pueden inscribirse y solicitar la certificación son aquellas que cumplen con al menos una actividad y/o tipología de vino del siguiente alcance de certificación:

<b>DOCUMENTO NORMATIVO DE REFERENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El Pliego de Condiciones de la D.O.P. LEÓN, en su última edición aprobada, para los productos que certifica.</li><li>• Manual de Calidad y documentación asociada.</li></ul>
<b>ACTIVIDADES DE BODEGA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboración</li><li>• Almacenamiento.</li><li>• Crianza.</li><li>• Embotelladoras y etiquetadoras.</li></ul>
<b>VINOS PROTEGIDOS POR LA D.O.P. LEÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vino Blanco</li><li>• Vino Rosado</li><li>• Vino Tinto</li></ul>
<b>UBICACIÓN DE LA BODEGA Y ABASTECIMIENTO DE UVA</b>	Zona geográfica amparada por el Pliego de Condiciones.

Además de la información que se encuentra a disposición pública, el Consejo Regulador facilita a todos los solicitantes la información necesaria para poder realizar la inscripción y/o certificación de los vinos informando de los requisitos y condiciones del proceso de inscripción y/o certificación.

Cualquier cambio que se produzca en los requisitos de certificación será comunicado puntualmente a todos los operadores indicando el plazo de adaptación al cambio en función de la relevancia de las modificaciones realizadas.

## 4. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

- Pliego de Condiciones de la D.O.P. LEÓN, en su edición vigente.
- Manual de Calidad.
- CP-07 Quejas y Apelaciones.
- PE-01 Procedimiento de certificación.
- PE-04 Procedimiento Específico de Uso de la Marca.

## 5. GUÍA DE AUTOCONTROL

### 5.1. PROCESO DE INSCRIPCIÓN

El proceso comienza cuando el viticultor y/o la bodega se ponen en contacto con el C.R.D.O.P. LEÓN, para comunicarle su deseo de inscribir las parcelas vitícolas en el registro de parcelas vitícolas pertenecientes a la D.O.P. “LEÓN” o bien para inscribir la bodega en el registro de bodegas amparadas por la D.O.P. “LEÓN”.

En el registro podrán inscribirse todas aquellas parcelas y bodegas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

**El ámbito geográfico perteneciente a la D.O. se corresponde con:**

• **Provincia de León:**

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, 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 Valduncina, 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.

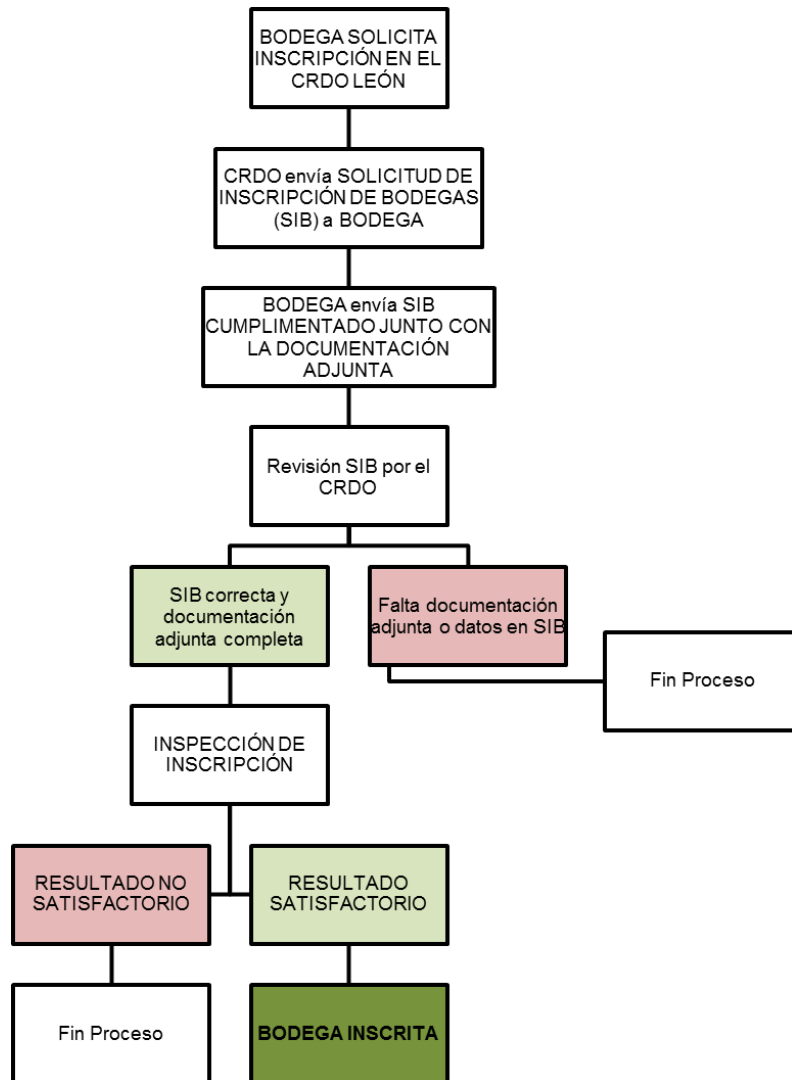
• **Provincia de Valladolid:**

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.

En el proceso de inscripción se facilitará al operador la información necesaria para conocer los requisitos de aplicación. Por parte del equipo técnico del Consejo Regulador se planificará una visita de inspección para verificar que se cumplen las condiciones establecidas para la inscripción. Una vez formalizada la inscripción en el registro del C.R.D.O.P. León se deberá comunicar cualquier cambio que tenga lugar con respecto a la información facilitada.

El proceso de inscripción y registro se corresponde con el diagrama de flujo que se detalla a continuación:

(ver diagrama de flujo en siguiente página)



## **5.2. PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

### **5.2.1. Consideraciones generales**

El proceso de certificación comienza cuando una bodega (sean éstas tanto de elaboración, envejecimiento, almacenamiento y/o embotellado), se pone en contacto con el Órgano de Control (O.C.), para comunicarle su deseo de certificar su producto.

Todas las actividades realizadas para la certificación de las bodegas tales como la solicitud de certificación, el proceso de evaluación, toma de decisiones y uso de la marca se encuentran descritas en el PE-01 "Procedimiento de Certificación de Vino de la D.O.P. LEÓN" y en el PE-04 "Procedimiento de Uso de Marca".

Las **bodegas que embotellan y etiquetan el producto, son las que podrán hacer uso de la marca** cuando se les otorgue el certificado, el resto de bodegas que solo



elaboran, realizan crianza y/o hacen almacenamiento, recibirán el certificado, pero no podrán hacer uso de la marca ya que no disponen de producto terminado para etiquetar.

Si la bodega está conforme con la información facilitada y quiere iniciar el proceso de certificación debe remitir al Consejo Regulador el Acuerdo de Certificación (AC) debidamente cumplimentado y firmado, detallando las actividades y la tipología de vino para la que solicitan la certificación.

Las actividades y la tipología de vino marcadas en el Acuerdo de Certificación serán aquellas que realiza la bodega en sus instalaciones y que podrán ser evaluadas para el proceso de certificación. Cualquier cambio de actividad y/o tipología de vino, ya sea para ampliar o reducir alcance, conllevará la firma de un nuevo Acuerdo de Certificación (AC).

## 5.2.2. Plan anual de certificación

Se establece, como mínimo, **una auditoría de certificación anual** para todas las bodegas. El número de auditorías se podrá incrementar, entre otros motivos, por ampliación/modificación de alcance de certificación, diferentes instalaciones de bodega y/o para verificar el correcto cierre de acciones correctivas.

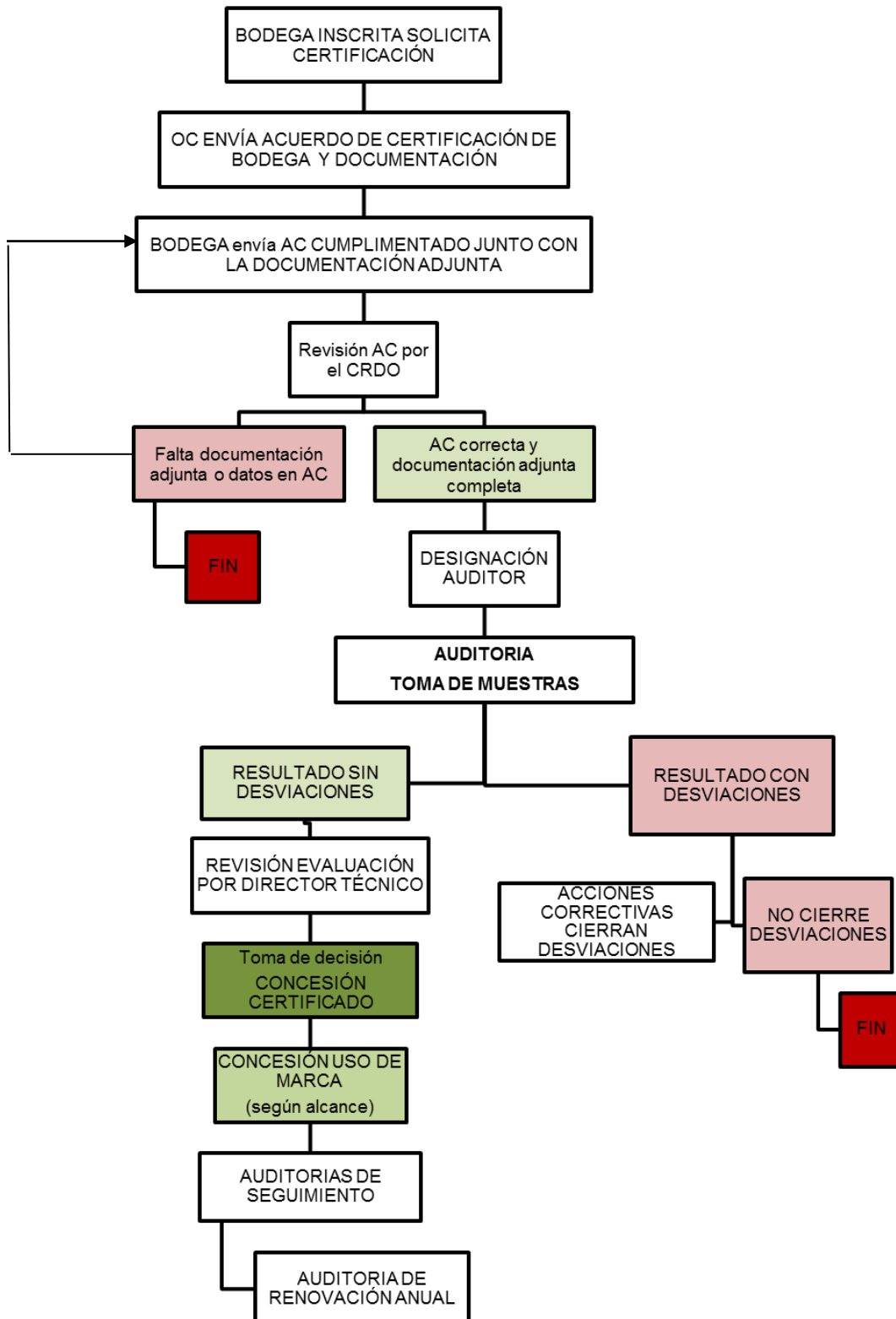
Para poder realizar la auditoría inicial de certificación, es necesario que se pueda **verificar al menos el cumplimiento de los parámetros físico-químicos y organolépticos en una partida de vino** que se encuentre preparada para la comercialización vino amparado por la DO León.

La frecuencia, duración y actividades de control recogidas en las distintas evaluaciones, podrán variar en función de la magnitud de las instalaciones, por la distinta ubicación de las mismas, o por modificaciones en actividades, tipología de vino y/o normativa de aplicación.

La verificación de la primera partida de vino coincidirá con la realización de la auditoría inicial. A partir de la auditoría inicial, la verificación de las partidas de vino se realizará a lo largo del año conforme se comunique la calificación de las partidas conforme a lo establecido en la IT-01 Toma de Muestra.

**En ningún caso las bodegas podrán hacer uso de la marca de la D.O.P. León hasta no haber obtenido su certificado. Igualmente, el uso de la marca de la D.O.P. León está sujeto a mantener la vigencia de la certificación.**

El proceso de inscripción y registro se corresponde con el diagrama de flujo que se detalla a continuación:



## 5.2.3. Condiciones de elaboración

### A) FASE DE ELABORACIÓN

#### El tipo de uva:

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

#### Rendimiento de extracción ( $\leq 74$ litros vino/100 Kg de uva) y rendimiento vínico:

- Variedades blancas:
  - o 51,80 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en vaso.
  - o 74,00 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en espaldera.
- Variedades tintas:
  - o 44,44 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en vaso.
  - o 59,20 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en espaldera

#### 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.

#### Se conservarán, entre otros, los siguientes registros:

- Registro de inscripción en el listado de bodegas de vinos amparados por la DO León.
- Registro Sanitario
- APPCC
- Declaración de cosecha
- Declaración de producción: declaración de la cantidad de mosto y vino obtenido.
- Declaración jurada de cosecha de uva obtenida y elaborada en la campaña.
- Identificación de depósitos indeleble y operaciones de trasiego realizadas.
- Registro de trasiegos.

- Volante de circulación de vinos, entre bodegas inscritas con 24 horas de antelación al movimiento.
- Copia del documento de acompañamiento según la legislación vigente.
- Libros de entradas y salidas
- Declaración de ventas mensual.
- Registro de Quejas y reclamaciones, y No conformidades.

Para confirmar los datos de entrada de uva, se conservará:

- Albarán del producto recepcionado (ticket de báscula).
- Verificación/calibración de los equipos de medida (refractómetro y báscula).
- Ficha de inscripción del agricultor en el Registro Vitícola de Castilla y León.
- Anexos de producción de campaña (Ia, Ib, IVa, IVb) de la Junta de Castilla y León.

Para evidenciar el cumplimiento de los rendimientos de extracción se conservará:

- Declaración de cosecha, indicando cantidad de uva, cantidad de producto obtenido y rendimiento
- Registro de trazabilidad, especificando el destino del producto obtenido

Para evidenciar cumplimiento técnico tradicional del madreo:

- Libro de prácticas enológicas

## B) FASE DE CRIANZA

Los procesos de envejecimiento se comunicarán al Consejo Regulador mediante comunicaciones periódicas (ej: partes mensuales) y se detallará en la comunicación de partidas calificadas (mediante la *Ficha de Calificación*) el tipo y período de envejecimiento realizado en la partida de vino. Las opciones que se pueden detallar son:

PROCESO DE CRIANZA	CONDICIONES DE ENVEJECIMIENTO	ETIQUETADO DEL VINO
<b>Fermentado en barrica</b>  (Blancos / Rosados / Tintos)	Fermentación en barrica para aportar aromas de madera*	No es preciso indicar el período de permanencia en barrica en el etiquetado del vino.
<b>Envejecimiento en fudre/otros.</b>  (Blancos / Rosados / Tintos)	Permanencia en fudre para procesos de crianza del vino. Las partidas de vino calificadas con crianza en fudres podrán ser consideradas como vinos envejecidos para verificación físico-química y organoléptica de las partidas.	En estos casos no se podrá hacer mención al envejecimiento en barrica/roble en el etiquetado del producto si no se dispone de envejecimiento en barricas/roble de capacidad máxima de 600 litros.

<p><b>Envejecimiento en barricas</b></p> <p>(Blancos / Rosados / Tintos)</p>	<p>Permanencia en barricas/roble cuya capacidad no supere los 600 litros*</p>	<p>Si se realiza mención a barrica/roble es necesario detallar el período de envejecimiento en el etiquetado del vino*</p>
<p><b>Crianza</b></p> <p>(Blancos/Rosados/Tintos)</p>	<p><u>Blancos y Rosados:</u> Período mínimo de envejecimiento de <b>18 meses</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b>)**</p>	<p>Podrá hacer mención al término “CRIANZA” en el etiquetado del vino con la tirilla de “CRIANZA”</p>
	<p><u>Tintos:</u> Período de envejecimiento de <b>24 MESES</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b>)**</p>	
<p><b>Reserva</b></p> <p>(Blancos/Rosados/Tintos)</p>	<p><u>Blancos y Rosados:</u> Período mínimo de envejecimiento de <b>24 meses</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b> y en botella el resto de dicho período) **</p>	<p>Podrá hacer mención al término “RESERVA” en el etiquetado del vino con la tirilla de “RESERVA”</p>
	<p><u>Tintos:</u> Período de envejecimiento de <b>36 MESES</b> (al menos <b>12 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b> y en botella el resto de dicho período)**</p>	
<p><b>Gran Reserva</b></p> <p>(Blancos/Rosados/Tintos)</p>	<p><u>Blancos y Rosados:</u> Período mínimo de envejecimiento de <b>48 meses</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b> y en botella el resto de dicho período) **</p>	<p>Podrá hacer mención al término “GRAN RESERVA” en el etiquetado del vino con la tirilla de “GRAN RESERVA”</p>
	<p><u>Tintos:</u> Período de envejecimiento de <b>60 MESES</b> (al menos <b>18 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b> y en botella el resto de dicho período)**</p>	

\*RD 1363/2011, etiquetado reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

\*\*Ley 24/2003, ley de la viña y el vino.

## Se conservarán los siguientes registros:

- Registro de inscripción en el listado de bodegas de vinos amparados por la D.O.
- Registro Sanitario
- APPCC
- Identificación de barricas de forma indeleble.
- Registros de control del proceso (fecha de llenado, número de barricas, volumen de las barricas, volumen total, cosecha).
- Declaraciones de entradas y salidas del mes pasado (10 primeros días del mes siguiente)
- Volante de circulación de vinos, entre bodegas inscritas con 24 horas de antelación al movimiento.
- Copia del documento de acompañamiento según la legislación vigente.
- Registro de Quejas y reclamaciones, y No conformidades.

## C) CALIFICACIÓN/DESCALIFICACIÓN DE PARTIDAS

Para la calificación de las partidas de vino elaboradas, el operador procederá a la toma de muestras interna, realizando análisis físico-químicos y organolépticos.

Dichos ensayos, deberán realizarse cuando el producto se encuentre homogeneizado y listo para la comercialización (ya sea en depósito o en producto embotellado), antes de expedir el producto al mercado.

Las muestras se podrán analizar por la propia bodega, o en cualquier otro laboratorio externo, debiendo dejar constancia del autocontrol realizado mediante registro interno y/o boletines analíticos.

Deberá comprobarse que los parámetros físico-químicos y organolépticos cumplen con los requisitos establecidos en:

<b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b>	Pliego de Condiciones (ed. aprobada)*
<b>PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS</b>	Documento de Interpretación de Características Organolépticas (DICO) (ed. aprobada)*

*\*ambos documentos se encuentran a disposición pública en la web (<https://www.doleon.es/>)*

Los resultados obtenidos del autocontrol deberán quedar registrados en la Ficha de Calificación (FC) y ser comunicados al Consejo Regulador con el resultado de “apto” o “no apto”, para su autocalificación/descalificación según proceda.

Los parámetros físico-químicos establecidos en el Pliego de Condiciones que se encuentra en vigor son:

Tipología de vino	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	0,7*	150
Semidulces (blancos, rosados y tintos)	9	9	>18 y ≤ 45	3.5	0,8	200
Dulces (blancos, rosados y tintos)	9	9	> 45	3.5	0,8	200

*\*Vinos con envejecimiento: 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.*

En el caso del análisis organoléptico deberá proceder según lo siguiente:

- a) Si realiza el autocontrol en laboratorio externo deberá valorar los resultados obtenidos teniendo en cuenta el Documento de Interpretación de Características Organolépticas (DICO – ed. aprobada) para dar la conformidad a la partida de vino.
- b) Si el análisis es realizado por la propia bodega, el procedimiento de análisis consistirá en:

### **Procedimiento de análisis sensorial:**

#### **Fase olfato gustativa**

*En primer lugar, olerá la copa parada.*

*En segundo lugar, se procederá a agitarla, realizando círculos concéntricos que produzcan un movimiento rotatorio alrededor de las paredes de la copa, y acto seguido realizará una inhalación para llevarse los volátiles liberados hacia los receptores olfativos. Realizará esta operación tres veces.*

*El enólogo evaluará la intensidad, franqueza y cualidad de los parámetros/descriptores de olor positivos. En el caso de que encuentre defectos aromáticos en fase olfativa, evaluará su intensidad.*

*A continuación, el enólogo, tomará un sorbo de vino manteniéndolo en la zona anterior de la lengua durante unos 5 segundos, para realizar al menos 3 retroolfacciones. Las retroolfacciones son aspiraciones de pequeñas cantidades de aire que antes de que lleguen a los pulmones se revierte su dirección para dirigir las hacia los receptores olfativos a través de la vía retronasal.*

*Acto seguido, distribuirá el vino, con la ayuda de la lengua, por toda la superficie de la boca, con el fin de que impacte en el conjunto total de receptores gustativos y quemoestésicos de la boca. De esta manera se evalúa la intensidad, franqueza y cualidad de los aromas positivos.*

*Se escupe el vino y se evalúa la persistencia estimando el tiempo durante el cual perduran los distintos aromas positivos, con el fin de evaluar la calidad del atributo persistencia.*

*Posteriormente, y, solo en el caso de que encuentre defectos aromáticos en fase gustativa, evaluará su intensidad.*

### **Fase visual**

*Se toma la copa por el pie o tallo de la misma, y se inclina unos 45°C sobre una superficie blanca (mesa o mantel) para analizar su limpidez y color.*

*En primer lugar evaluará el grado de transparencia y brillo marcando la valoración correspondiente al apartado "limpidez"*

*Por último, observará con atención el menisco del líquido en la copa para apreciar los matices de color y procederá a marcar la valoración que corresponde con el color/matiz del vino.*

En función de los resultados obtenidos en el análisis físico químico y organoléptico, la bodega decidirá sobre la calificación o no de la partida registrándose dicha información en el registro de calificación/descalificación.

La partida se califica si cumple con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la DO León. Si el vino no cumple será descalificado de vino DO.



Cada partida de vino finalmente calificada por el operador, tendrá una vigencia de tiempo pasado el cual todo el volumen perteneciente a dicha partida que no haya sido etiquetado, perderá la condición de vino calificado, teniendo que ser sometido a un nuevo proceso de calificación por parte del operador. Estos periodos de vigencia de las calificaciones dependerán de la ubicación de la partida en el momento en el que el operador la califique y concretamente son los siguientes:

MOMENTO DE CALIFICACIÓN	VIGENCIA PARA ETIQUETAR*
CALIFICACIÓN EN DEPÓSITO	8 MESES
CALIFICACIÓN EN BOTELLA	12 MESES
CALIFICACIÓN EN BOTELLA DE VINO CON MENCIONES DE “CRIANZA”, “RESERVA” O “GRAN RESERVA”	18 MESES

\*Plazo para etiquetar por completo la partida de vino.

Teniendo en cuenta cada campaña de elaboración, los plazos existentes para que el operador pueda autocalificar los vinos para su posterior salida al mercado, son los siguientes:

TIPOLOGÍA DE VINO	PLAZOS PARA AUTOCALIFICAR
Blancos / Rosados jóvenes (que no hayan sido sometidos a ningún proceso de envejecimiento en bodega)	31 de octubre del año posterior al de la añada del vino
Tintos jóvenes (que no hayan sido sometidos a ningún proceso de envejecimiento en bodega)	31 de octubre del segundo año posterior al de la añada del vino
Blancos, rosados y tintos con cualquier período de envejecimiento en bodega.	No existe plazo para su calificación.

## Toma de muestras – Verificación de partidas

El operador, tal y como está especificado en el artículo 42 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, tiene la obligación de permitir durante 4 años la toma de muestras del 100% de las partidas de vino autocalificadas y con salida al mercado.

Para dar cumplimiento a la Ley 8/2005 y para poder facilitar la toma de muestras a los auditores del Consejo Regulador, las bodegas deberán **mantener un stock mínimo de 6 botellas de cada partida de vino autocalificada y con salida al mercado.**

La sistemática de verificación de partidas se aplica teniendo en cuenta la experiencia de la bodega con respecto al sistema de certificación en el que se evalúa su sistema de autocontrol. De este modo, el criterio de muestreo a aplicar se corresponde con lo siguiente:

PLAN DE CONTROL DE CERTIFICACIÓN		
VERIFICACIÓN DE PARTIDAS		
Primer año de certificación*	Período comprendido entre auditoría inicial y primera auditoría de renovación de certificación.	100% de las partidas de vino calificadas
Segundo año de certificación*	Período comprendido entre la primera auditoría de renovación y la segunda auditoría de renovación.	50% de las partidas de vino calificadas
Tercer año y sucesivos*	A partir de la segunda auditoría de renovación de certificación.	Raíz cuadrada de las partidas de vino calificadas

*\*Períodos comprendidos entre auditorías de certificación.*

Las bodegas comunican al Consejo Regulador la calificación de partidas de vino mediante el formato establecido (FC – Ficha Calificación). Los técnicos de certificación revisan que la calificación de la partida de vino es conforme con respecto a la información actualizada del Consejo Regulador y que se encuentra correctamente cumplimentada cumpliendo los parámetros con lo establecido en el Pliego de condiciones.

La partida de vino es contabilizada en los registros de control del Consejo Regulador y, aplicando el criterio de muestreo detallado anteriormente se determinará si la partida de vino se somete a toma de muestra para verificación o si la partida se considera “autocalificada”.

Al valorar el número de partidas sometidas a verificación siempre debe redondearse hacia arriba hacia el número entero superior con la finalidad de realizar un muestreo superior al mínimo establecido. Los criterios de selección de las partidas tendrán en cuenta el volumen, tipología de vino, añada, envejecimiento, mezcla de variedades, ...

El número de partidas a verificar podrá verse incrementado con la finalidad de verificar que el sistema de autocontrol de la bodega cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones (ej: verificación de partidas tras resultados “no aptos” en verificaciones previas, verificación de nuevas tipologías de vino tras aprobación de nuevos requisitos del Pliego de Condiciones,...).

Estas condiciones de verificación de partidas se encuentran establecidas y aprobadas en los documentos asociados al proceso de evaluación “PE-01 Procedimiento de certificación” y en la Instrucción Técnica IT-01 “Toma de Muestras”.

### Se conservarán los siguientes registros:

- Fichas de calificación
- Boletines - informes emitidos por laboratorios externos
- Registro de calificación/descalificación (RC/D)
- Comunicaciones de calificación/descalificación

- Registros de control de producto descalificado
- Registros de trazabilidad.

### **D) FASE DE ALMACENAMIENTO**

#### **Se conservarán los siguientes registros:**

- Registro de inscripción en el listado de bodegas de vinos amparados por la D.O.
- Registro Sanitario
- APPCC
- Identificación de depósitos y operaciones de trasiego realizadas
- Declaración de producción
- Registros de trazabilidad
- Declaraciones de entradas y salidas del mes pasado (10 primeros días del mes siguiente)
- Volante de circulación de vinos, entre bodegas inscritas en un plazo de 24 horas tras efectuarse el movimiento.
- Copia del documento de acompañamiento según la legislación vigente
- Registro de Quejas y reclamaciones, y No conformidades.

### **E) FASE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO**

#### **Se conservarán los Registros siguientes:**

- Registro de embotellado
- Registro de inscripción en el listado de bodegas de vinos amparados por la D.O.
- Registro Sanitario
- APPCC
- Registro de movimientos de vino: cantidad de vino recepcionado y procedencia, destino del producto obtenido y cantidad de botellas,
- Registros de trazabilidad que evidencien los periodos de vigencia de las calificaciones.

- Registros de embotellado
- Declaraciones de entradas y salidas del mes pasado (10 primeros días del mes siguiente)
- Volante de circulación de vinos, entre bodegas inscritas en un plazo de 24 horas tras efectuarse el movimiento.
- Copia del documento de acompañamiento según la legislación vigente
- Solicitud de registro inscripción de etiquetas comerciales.
- Solicitud de tirillas
- Registro de Quejas y reclamaciones, y No conformidades.

Para asegurar la correlación entre la producción de vino, las partidas calificadas como D.O. y el embotellado de acuerdo a las tirillas suministradas por el C.R., se implantará un sistema de gestión de las tirillas, manteniendo el registro de tirillas recibidas, utilizadas o desechadas.

- Registro de control de tirillas, en el que se incluirán los siguientes datos:
  - o Tipo de vino
  - o Volumen de la partida
  - o Cosecha
  - o Nº de botellas
  - o Numeración de tirillas
  - o Marca

## La tipología de las tirillas se corresponde con:

- Conforme con los diseños de tirillas que identifican los vinos amparados por la DO León se detalla la tipología de vino que puede hacer uso de las mismas:

TIRILLA DO LEÓN	CONDICIONES PARTIDA DE VINO CALIFICADA
	<b>TINTOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinto Joven – Seco / <b>Semidulce / Dulce</b></li> <li>• Tinto Envejecido con estancia en barricas de madera de roble por un período inferior a 24 meses independientemente de que hagan mención a envejecimiento en el etiquetado</li> </ul>
	<b>BLANCOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanco Joven – Seco / <b>Semidulce / Dulce</b></li> <li>• Blanco Envejecido sometidos a procesos de fermentación o estancia en barrica de madera de roble por un período inferior a 18 meses independientemente de que hagan mención a envejecimiento en el etiquetado.</li> </ul>
	<b>ROSADOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosado Joven – Seco / <b>Semidulce / Dulce</b></li> <li>• Rosado Envejecido sometidos a procesos de fermentación o estancia en barrica de madera de roble por un período inferior a 18 meses independientemente de que hagan mención a envejecimiento en el etiquetado.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>BLANCOS / ROSADOS: ≥ 18 meses</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b> y en botella el resto de dicho período)**</li> <li>- <b>TINTOS: ≥ 24 MESES</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>BLANCOS / ROSADOS: ≥ 24 meses</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b> y en botella el resto de dicho período)**</li> <li>- <b>TINTOS: ≥ 36 MESES</b> (al menos <b>12 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros); en botella el resto del período.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>BLANCOS / ROSADOS: ≥ 48 meses</b> (al menos <b>6 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de <b>330 litros</b> y en botella el resto de dicho período)**</li> <li>- <b>TINTOS: ≥ 60 MESES</b> (al menos <b>18 MESES</b> en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros); en botella el resto del período.</li> </ul>



### 6. CONTACTO

Puede contactar para ampliar información sobre la inscripción y/o certificación de los vinos amparados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "León"

C.R.D.O.P. LEÓN  
Edificio Mirador de la Condesa  
Complejo la Isla, s/n  
24200 Valencia de Don Juan  
[info@doleon.es](mailto:info@doleon.es) / Teléfono: 987 751 089