



REVISIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE CALIDAD Y CONTROL DE CERTIFICACIÓN DE OPERADORES VITIVINÍCOLAS DE LA D.O.P LEÓN.

TRABAJO FIN DE MÁSTER

Curso: 2020/2021

Alumna: María Yagüe Llamas

Tutor: Jose Ignacio Gallegos Cabrejas

Cotutor: Carlos Martín Lobera

Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

E.T.S. Ingenierías Agrarias, Campus de la Yutera (Palencia)

Universidad de Valladolid

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| ÍNDICE | 1 |
| I. RESUMEN | 2 |
| II. ABSTRACT | 2 |
| 1. INTRODUCCIÓN | 4 |
| 1.1. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR | 4 |
| 1.2. DENOMINACIONES DE ORIGEN VÍNICAS (D.O. VÍNICAS). | 5 |
| 1.3. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LEÓN (D.O.P. LEÓN). | 6 |
| 1.4. SISTEMÁTICA 17065 Y 17025..... | 8 |
| 2. OBJETIVOS | 11 |
| 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN | 12 |
| 4. PROCESO | 14 |
| 4.1. PARTE MENSUAL..... | 14 |
| 4.2. GUÍA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR..... | 16 |
| 4.3. CUESTIONARIO AL OPERADOR..... | 34 |
| 5. CONCLUSIONES | 35 |
| DOCUMENTACIÓN DE APLICACIÓN | 36 |
| ANEXOS | 38 |
| ANEXO I. ACTAS REUNIONES | 38 |
| ANEXO II. FICHA DE CATA NORMA OIV. | 46 |
| ANEXO III. INFORME DE ENSAYO | 47 |
| ANEXO IV. PARTE MENSUAL EN FORMATO FÍSICO Y EN HOJA DE CÁLCULO..... | 50 |

I. RESUMEN

El marco legal vigente regula la actuación de las diferentes Denominaciones de Origen Protegidas, con el fin de asegurar un sistema de evaluación imparcial y transparente en el que se cumplan los requisitos de calidad pertinentes. Por ello la Denominación de Origen Protegida León ha comenzado este año con la implantación de la UNE-EN ISO/IEC 17065 a su proceso de certificación.

El objetivo de este trabajo es estudiar y evaluar el sistema de calidad de la D.O.P. León para descubrir posibles campos de mejora, para ello, una vez valorada la situación actual de la D.O.P. León se decidió desarrollar 3 líneas de trabajo: generar un formato hoja de cálculo del parte mensual, elaborar una guía de información al operador y realizar un cuestionario para permitir a las bodegas evaluar el proceso de certificación.

Estos puntos de mejora se alcanzaron con éxito de manera formal y serán implementados en el próximo año 2021-2022.

Palabras clave: D.O.P León, Sistema de Calidad, Certificación UNE-EN ISO/IEC 17065.

II. ABSTRACT

The current legal framework regulates the performance of the different Protected Designations of Origin in order to ensure an impartial and transparent evaluation system in which the relevant quality requirements are met. For this reason, the León Protected Designation of Origin has begun this year to implement the UNE-EN ISO/IEC 17065 in its certification process.

The objective of this work is to study and evaluate the quality system of the D.O.P. León in order to discover possible areas for improvement. To this end, once the current situation of the D.O.P. León had been assessed, it was decided to develop three lines of work: to generate a spreadsheet format for the monthly report, to prepare an information guide for the operator and to carry out a questionnaire to enable the wineries to evaluate the certification process.

These points of improvement were successfully achieved in a formal manner and will be implemented in the coming year 2021-2022.

Keywords: D.O.P. León, quality system, UNE-EN ISO/IEC 17065 Certification.

| | |
|--|----------|
| 1. INTRODUCCIÓN | 4 |
| 1.1. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR | 4 |
| 1.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS (D.O.P.) O DENOMINACIONES DE ORIGEN VÍNICAS (D.O. vónicas) | 5 |
| 1.3. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LEÓN (D.O.P. León)... | 6 |
| 1.4. SISTEMÁTICA 17025 Y 17065 | 8 |

1. INTRODUCCIÓN

1.1. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR

La calidad alimentaria es uno de los requisitos prioritarios e imprescindibles que se debe asegurar en una industria alimentaria; para proporcionar al ciudadano unos alimentos sanos, seguros y que respondan a sus expectativas de calidad. Esta situación demanda un modelo de calidad alimentaria que incluya un conjunto básico de disposiciones legales y vele por el respeto a la competencia leal entre operadores.

La calidad alimentaria se define como el conjunto de propiedades y características de un producto alimenticio o alimento relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización. Además, en la actualidad ha tomado una gran importancia y protagonismo la denominada información facilitada al consumidor, regulada desde la Comisión Europea para dar uniformidad a todo el ámbito de la Comunidad (*R (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011*) y que recoge las obligaciones en lo referente a toda la información que se suministra y que abarca la presentación, recipientes, etiquetado y uso de menciones de venta tanto del producto final como toda aquella que aparezca en el proceso de comercialización (fichas técnicas, página web, embalajes, etc.). Son de especial importancia las regulaciones que afectan a este aspecto ya que es la información que recibe el consumidor final, y que es recogida en la pertinente normativa alimentaria (*Ley 28/2015, de 30 de julio y el RD 1334/1999, de 31 de julio*).

Actualmente, el marco legal vigente de la Unión Europea (UE) obliga a las industrias alimentarias a asegurar la protección de los consumidores, en una doble vertiente.

- 1.* En un primer lugar, asegurando la salud y condiciones higiénicas del producto. Esto se consigue integrando diversos requerimientos como: el establecimiento de normas de higiene, el cumplimiento de una serie de requisitos mínimos, y el desarrollo y la implantación de un sistema de gestión de la seguridad de los alimentos. Este último permite a las empresas alimentarias controlar los peligros y puntos de control críticos del proceso productivo, desde la recepción de materias primas hasta la expedición del producto terminado, y realizar los controles oficiales pertinentes que

verifiquen el cumplimiento de las normas de calidad (*R (UE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002*).

II. En segundo lugar, ofreciendo una protección sobre los términos y menciones que se indican y las características del producto. En especial lo que atañe al etiquetado, presentación y formas de elaboración. En el caso particular del sector vitivinícola, es de gran importancia la base regularadora que fija las funciones y cometidos de las figuras de calidad, entre ellas, las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.). La base normativa que regula este segundo aspecto es muy amplia y diversa, pero destacan:

- *R (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013*. Conocido coloquialmente como Reglamento OCM.
- *Decreto 50/2018, de 20 de diciembre* (más concretamente el artículo 21). Conocido coloquialmente como Decreto de las figuras de calidad.

1.2. DENOMINACIONES DE ORIGEN VÍNICAS (D.O. vónicas).

Una Denominación de Origen Protegida es un concepto que identifica un producto originario de un lugar determinado, cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida (*art. 5 R (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012*). La adquisición de una marca de calidad diferenciada como la D.O.P. es consecuencia del cumplimiento de requisitos establecidos en disposiciones de carácter voluntario, relativos a sus materias primas o procedimientos de producción, transformación o comercialización, y adicionales a las exigencias de calidad estándar obligatorias para el alimento (*Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León*).

Un caso particular y exclusivo en lo referente a la terminología empleada es el del sector vitivinícola, ya que debido a su uso generalizado y tradicional se sigue permitiendo el uso de la mención Denominación de Origen (D.O.) junto con la general (D.O.P.). Las diferentes “figuras de calidad” se han ido adaptando a las nuevas normas europeas pero se sigue usando la mención tradicional D.O. en el sector del vino ya que en el caso de España (y de casi todos los países del arco mediterráneo) fueron los primeros productos en el que los elaboradores y productores se agruparon para defender su calidad.

El marco normativo en materia de calidad diferenciada se encuentra regido por:

- *R (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 mencionado en el apartado 1.1. Aspectos generales del sector.*
- *Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León.*
- *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.*

En el artículo 47 de esta última norma, que es específica para Castilla y León, se indica que los operadores deben llevar a cabo un autocontrol en los procesos de recepción de uva, elaboración, crianza, embotellado, etiquetado, control de existencias y distribución, que permitan evidenciar el cumplimiento de los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones de la denominación de origen protegida (D.O.P.). Además, la bodega debe conservar la documentación referida al autocontrol durante un periodo mínimo de cinco años, la cual se ampliará en función de la vida útil del producto.

Por otro lado, en el artículo 39 se señala los órganos con los que debe contar una D.O.P. de productos vitivinícolas: Pleno, presidencia y, en su caso, vicepresidencia. Los aspectos relacionados con la estructura y funcionamiento del consejo regulador no recogidos en dicho decreto, deberán ser establecidos en el reglamento del consejo regulador.

1.3. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LEÓN (D.O.P. León).

La D.O.P. León inicia su actividad en julio de 2007, sin embargo, la elaboración de vino en la zona de producción se remonta a comienzos del siglo X. La singularidad de sus parajes y la variedad autóctona de uva *Prieto Picudo* logran que la D.O.P. León adquiera cada vez una mayor importancia en el panorama actual de las figuras de calidad vónicas.

El marco legal que aplica a la D.O.P. León incluye la legislación mencionada en las páginas anteriores y en particular la:

- *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.*
- Pliego de Condiciones de la D.O.P. León

El área geográfica que abarca la D.O.P. León consta de una superficie de 3.317 km². Dicha área 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. La zona de envejecimiento

de los vinos coincide con la zona de producción. Bajo esta D.O.P. se elaboran tres tipos de vino: tinto, rosado y blanco. Estos vinos protegidos se realizan exclusivamente con las siguientes variedades de uva:

- Variedades de uva blanca: Verdejo, Albarín Blanco y Godello.
- Variedades principales de uva tinta: Prieto Picudo y Mencía.
- Variedades secundarias de uva tinta: Tempranillo y Garnacha Tinta.

El vino blanco se elabora con un 100% de uva blanca. El vino rosado se hace con un mínimo de un 60% de uva de variedad tinta principal y el otro 40% o menos con uvas de variedad tinta secundaria o uva blanca. Finalmente, los vinos tintos se producen con un mínimo de un 60% de variedad de uva tinta principal como mínimo y el 40% restante con uvas tintas de diferentes variedades.

Las tres fases organolépticas (visual, olfativa y gustativa) que deben presentar los vinos elaborados bajo la D.O.P. León son las que se encuentran recogidas en la *Tabla 1*.

Tabla 1. Características organolépticas que deben cumplir los vinos elaborados bajo la D.O.P. León.

| Tipo de vino | Fase | Descripción |
|--------------|-----------|--|
| Blanco | Visual | Amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo pajizo y amarillo oro |
| | Olfativa | Aromas frutales, florales, herbáceos, especiados, varietales, químicos, empireumáticos y a madera (cuando proceda) |
| | Gustativa | Secos, frescos, amplios, equilibrados, glicéricos y permanentes |
| Rosado | Visual | Rojo frambuesa, rojo fresa, rojo anaranjado y rojo teja |
| | Olfativa | Aromas a frutas rojas frescas (fresa, frambuesa, cereza, etc.), flores rojas, especiados, varietales, químicos, empireumáticos y a madera (cuando proceda) |
| | Gustativa | Secos, frescos, amplios, equilibrados, glicéricos, estructurados y permanentes |

| | | |
|-------|-----------|---|
| Tinto | Visual | Rojo violáceo, rojo púrpura, rojo granate, rojo burdeos, rojo rubí, rojo atejado y rojo cobrizo |
| | Olfativa | Aromas a frutas rojas y negras maduras (fresa, frambuesa, grosella), flores rojas, vegetales, especiados, varietales, empíreumáticos, químicos, a madera y animales |
| | Gustativa | Secos, amplios, equilibrados, glicéricos, estructurados, carnosos, tánicos, potentes y permanentes |

1.4. SISTEMÁTICA 17065 Y 17025

La Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 contiene requisitos para la competencia, la consistencia de las actividades y la imparcialidad de los organismos de certificación de productos, procesos y servicios.

La Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 proporciona los requisitos necesarios que deben cumplir los laboratorios de ensayo y calibración. Esta Norma fue diseñada para que la utilicen los laboratorios de ensayo y calibración cuando desarrollan los sistemas de gestión para sus actividades de la calidad, administrativas y técnicas. Al trabajar bajo los estándares de esta Norma se reconoce su competencia técnica y la validez de sus resultados, respondiendo a las exigencias de los organismos o entidades y dotándose de credibilidad ante sus clientes.

En agosto de 2021, la D.O.P. León obtuvo la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), adoptando y cumpliendo así, de manera estricta, la norma internacional de calidad UNE-EN ISO/IEC 17065. Esta certificación refuerza el compromiso de garantía de calidad de la D.O.P León y de sus bodegas, además de, suponer un valor de confianza para el consumidor y una mayor agilidad en la comercialización. Las bodegas, además del obligado cumplimiento del Pliego de Condiciones, deberán asumir el autocontrol del producto (análisis de muestras y registros) y la autocalificación de las partidas de uva y vino. Por su parte, el O.C. de la D.O.P. León verificará el cumplimiento de ese autocontrol, tomará muestras para la verificación, realizará los seguimientos y concederá los certificados de calidad. Por último, ENAC avala el sistema de control del O.C.

siempre y cuando, como es preceptivo, el Pliego de Condiciones haya sido aprobado previamente por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl).

Las aplicaciones de las normas internacionales de calidad UNE-EN ISO/IEC 17025 y UNE-EN ISO/IEC 17065 en la D.O.P. León son muy recientes ya que su implementación ha comenzado hace menos de 1 año. Por ello, al ser algo completamente nuevo tanto para los operadores, como para el Órgano de Control y el Sistema de Certificación se encuentra en un continuo proceso de análisis, revisión y actualización.

Anteriormente, el proceso que debía seguir un operador si deseaba pertenecer a la D.O.P. León era muy diferente. La bodega en cuestión debía solicitar su inclusión en la D.O.P. León y podía acceder a la misma si cumplía con el Pliego de Condiciones (P.C.) establecido. El Órgano de Control (Consejo Regulador) era el encargado de auditar y decidir si esa bodega cumplía o no con los parámetros recogidos en el P.C. y de esta manera entrar o seguir perteneciendo a la D.O.P. León. Actualmente los operadores pasan diferentes auditorias (inicial y seguimiento) realizadas por el Órgano de Certificación (externo a la D.O.P. León para favorecer su total imparcialidad), y el Órgano de Control D.O.P. León debe superar las auditorias de ENAC.

En la Sistemática anterior para el control de los análisis organolépticos se utilizaba una ficha de cata OIV (*Anexo II*), mediante la cual cualquier vino que superase un valor de 72 puntos era acto pero que no tenía ninguna vincualción o referencia con los requisitos marcados en el P.C. Actualmente, el control organoléptico que determina si un vino es apto para el uso de la marca D.O.P. León y cumple con los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones es muy diferente, ya que se establece una correlación entre las características del vino y las exigencias de dicha norma, tal y como se muestra en el Informe de Ensayo del Anexo III. Para llevar a cabo la implantación de este nuevo y eficiente proceso de certificación basado en la ISO 17065 ha sido necesario adaptar los capítulos e instrucciones técnicas de control del Consejo Regulador y la implicación activa de las bodegas.

Para la elaboración de este Trabajo Fin de Máster se ha trabajado de manera conjunta con el Órgano de Control D.O.P. León, el Órgano de Certificación y los operadores, desarrollando el nuevo funcionamiento de la D.O.P León. Buscando facilitar la transición a la sistemática actual se han desarrollado varias líneas de trabajo, entre las que se incluye: la mejora del control de existencias (denominado parte mensual) mediante el desarrollo de una hoja de cálculo, la elaboración de una guía de información al operador que ayude a los

mismos a comprender los nuevos requisitos que deben cumplir si desean seguir comercializando vino bajo la D.O.P. León y el desarrollo de un cuestionario dirigido a los operadores para conocer su opinión sobre la nueva situación y que permitirá ser un punto de control en el sistema de mejora continua para toda la D.O.P.

2. OBJETIVOS

El objetivo general de este Trabajo Fin de Máster se centra en el estudio del sistema de calidad de la D.O.P. León para descubrir posibles campos de mejora del mismo. Las acciones y mejoras a implementar están basadas en un estudio previo o inicial de la situación. Para ello se me permitió trabajar junto al Órgano de Control, los operadores, y el Órgano de Certificación asistiendo como oyente en diferentes reuniones y auditorías de producto a operadores inscritos en la D.O.P. León. Además de estas acciones, se completó el análisis inicial de la situación mediante varias reuniones con el Director Técnico (figura que permite la coordinación entre operadores, sistema de certificación y órgano de gestión de la D.O.) en la sede del Consejo Regulador D.O.P. León ubicada en Valencia de Don Juan con el fin de poder estructurar toda la información, normativa y procesos empleados.

Después de valorar la situación inicial de todos los implicados en el proceso de certificación (operadores, O.C. y auditores), se determinaron cuáles eran los aspectos de mejora que debían llevarse a cabo inicialmente y que tendrían una mayor repercusión en el proceso.

Debido a que el sistema de autocontrol marcado por la UNE-EN ISO/IEC 17065 se basa en establecer un sistema documental, en todas las acciones realizadas se ha elaborado un acta de los diferentes aspectos tratados (*Anexo I*).

Para la consecución del objetivo general de mejora de este TFM se plantearon los siguientes objetivos específicos:

- Generar un formato de hoja de cálculo del parte mensual que facilite la comprensión y elaboración de este y contribuya en la mejora del flujo de información entre el Órgano de Control, los operadores y el Órgano de Certificación.
- Elaborar una guía de información al operador, de manera que facilite la comprensión de los pasos a seguir para adaptarse a este nuevo sistema de certificación y control, superando satisfactoriamente las distintas auditorías realizadas por parte del Órgano de Certificación. Además se incluir como responder de manera adecuada a las no conformidades detectadas dentro de los plazos establecidos.
- Realizar un cuestionario dirigido a los operadores para conocer sus opiniones, observaciones o aspectos de cambio sobre el proceso de certificación y los posibles puntos de mejora que puedan implementarse en un futuro.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Trabajo Fin de Máster tiene por objeto el desarrollo de las líneas de trabajo mencionadas en los capítulos anteriores, por ello, su ámbito de aplicación se centra en:

- La evaluación del sistema de calidad del Órgano de Control mediante las opiniones que los operadores expresan en el “Cuestionario al operador”
- La valoración del sistema de gestión de la información que dispone el operador por medio de la “Guía de información al operador”.
- El análisis del flujo de información entre el Órgano de Control, el operador y los auditores (Órgano de Certificación).

Además, se detectaron otros aspectos de posible mejora, que posteriormente fueron descartados y no se han establecido como objetivos de este TFM, entre los que cabe destacar:

- Sistema de control de parcelas vitícolas y sus rendimientos.
- Reestructuración de las diferentes obligaciones de los operadores respecto a la administración y frente al Órgano de Control.
- Sistema de autocontrol del operador a lo largo de la campaña vitícola, registros internos obligatorios y documentación a validar.

La situación actual de los operadores pertenecientes a la D.O.P. León es muy diversa; desde operadores que a día de hoy no disponen de medios o no están capacitados para el uso de nuevas tecnologías a otros que las tienen totalmente implantadas. Por esta razón a la hora de desarrollar las distintas líneas de trabajo se va a tener en cuenta esta situación y se va a intentar encontrar soluciones válidas para todos los casos.

En la siguiente tabla se muestran el/los ámbito/s de aplicación que abrcan los objetivos de este trabajo (*Tabla 2*).

Tabla 2. Objetivos y ámbito de aplicación.

| OBJETIVOS | ÁMBITO DE APLICACIÓN |
|--|-----------------------------|
| Cuestionario al operador, Parte mensual | Órgano de Control |
| Cuestionario al operador | Auditores |
| Cuestionario al operador. Guía de información, Parte mensual | Operador |

| | |
|--|-----------|
| 4. PROCESO | 14 |
| 4.1. PARTE MENSUAL | 14 |
| 4.2. GUÍA DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR | 16 |
| 4.3. CUESTIONARIO AL OPERADOR | 34 |

4. PROCESO

De acuerdo con el ámbito de aplicación de este Trabajo Fin de Máster y en función de los objetivos establecidos, y que fueron determinados en el análisis de la situación inicial, se han desarrollado los diferentes puntos de estudio citados anteriormente.

4.1. PARTE MENSUAL

La cumplimentación de la declaración mensual de existencias y movimiento de vino (habitualmente denominado parte mensual) por parte del operador tiene como objeto la declaración de stock vino y de las operaciones realizadas en la bodega perteneciente a la D.O.P. León. Los operadores deben entregar al Consejo Regulador un parte mensual por cada tipo de vino que se elabore en la bodega antes del día 10 de cada mes. En el parte se detalla el tipo de vino, el número de partida, número de botellas o de litros; de esta manera a través de este parte el Órgano de Control verifica que el operador lleva una correcta trazabilidad de las entradas, salidas y movimientos de vino en la bodega.

Tal y como se ha mencionado en el capítulo 3 la situación de los operadores pertenecientes a la D.O.P. León es muy heterogénea. Algunas bodegas están preparadas para la inclusión de nuevas tecnologías, sin embargo, otras aún no están capacitadas para el uso de las mismas. . Por ello se decidió emplear un sistema de sencillo de registro, basado en hojas de cálculo de para realizar el parte mensual de la D.O.P. León. Además, se ha mantenido la estructura del formato previo existente, adicionando mejoras que faciliten su uso por parte del operador. De esta manera ambas partes (formato hoja de cálculo y formato físico) son compatibles y el operador puede decidir usar uno u otro (*Anexo IV*).

La elaboración del parte mensual en formato hoja de cálculo (*Figura 1*) tiene como objetivo facilitar la recogida de datos por parte de la bodega, para agilizar posteriormente su envío al Consejo Regulador. El parte mensual consta de una tabla con varias filas que aportan información sobre las existencias en bodega al inicio de mes, las entradas de vino que se han producido en el mes, los movimientos de vino dentro de la bodega (en especial los envasados y etiquetados), las salidas de vino y las existencias de producto al final del mes tanto en granel (depósito y barrica), como embotellado (desnudo y con etiqueta). A su vez, las columnas del parte mensual proporcionan detalles sobre la cantidad de vino existente en la bodega y su ubicación.

|  | | DECLARACIÓN MENSUAL DE EXISTENCIAS Y MOVIMIENTOS DE VINO | | | | | | | | Código: D MEMV Edición: 01 | |
|---|--------------|--|-------------|----------------|---------------------|---------------------------------------|-------------|------------------------------|------------------------|--|--|
| Bodega: | | | | | | | | | | | |
| Movimiento y existencias de vino del mes: | | | | | | | | | | | |
| COSECHA Y TIPO DE VINO | | | | | | | | | | | |
| CONCEPTO | DEPÓSITO (L) | NÚMERO DEPÓSITO | BARRICA (L) | NÚMERO BARRICA | BOTELLA DESNUDA (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL BOTELLA DESNUDA | JAUONES (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL JAULÓN | BOTELLA ETIQUETADA (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL BOTELLA ETIQUETADA | |
| EXISTENCIAS MES ANTERIOR | 1000 | D1-500L D2-500L | 450 | 55, 56 | | | | | | | |
| ENTRADAS VINO | | | | | | | | | | | |
| COMPRA/ALMACEN. BODEGAS INSCRITAS VENDIMIA | | | | | | | | | | | |
| PROCEDEENTE DE OTRO VINO | | | | | | | | | | | |
| MOVIMIENTOS VINO | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A DEPÓSITO (Trasiego) Indicar litros y nº nuevo | 500 | D2-D3 | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BARRICA | | | 100 | D1-B2 | | | | | | | |
| BARRICA A BARRICA (Trasiego) Indicar litros y nº o lote nuevo | | | | | | | | | | | |
| BARRICA A DEPÓSITO | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA DESNUDA | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA ETIQUETADA | | | | | | | | 400 | D1 | | |
| BOTELLA DESNUDA A BOTELLA ETIQUETADA | | | | | | | | | | | |
| SALDOS | | | | | | | | | | | |
| SALIDAS VINO | | | | | | | | | | | |
| A OTRAS BODEGAS INSCRITAS | | | | | | | | | | | |
| A OTRO VINO | | | | | | | | | | | |
| A MERCADO INTERIOR | | | | | | | | | | | |
| A MERCADO EXTERIOR | | | | | | | | | | | |
| SALIDAS AUTODESCALIFICABLES | | | | | | | | | | | |
| MERMAS | | | | | | | | | | | |
| EXISTENCIAS FIN DE MES | 500 | D3 | 550 | B2 | | | | 400 | D1 | | |
| COMPROBACIÓN | 0 | | | | | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | | | | | | |
| Firma: | | | | | | | | | | | |

Figura 1. Parte mensual en formato hoja de cálculo (Excel) cumplimentada de manera correcta.

En la *Figura 1* se muestra un ejemplo de parte mensual cumplimentado de manera correcta, por ello, la celda de comprobación es igual a 0 y aparece en color verde ya que el sumatorio de las existencias del mes anterior más las entradas de vino, menos las salidas de vino y las existencias fin de mes debe ser igual a cero.

Por otro lado, si el parte mensual es cumplimentado de manera incorrecta, la casilla de comprobación cambiará a rojo para avisar al operador que debe revisarlo (*Figura 2*).

|  | DECLARACIÓN MENSUAL DE EXISTENCIAS Y MOVIMIENTOS DE VINO | | | | | | | | Código: DMEMV Edición: 01 | | |
|---|--|-----------------|---------|---------------|----------------------|---------------------|---------------------------------------|-------------|------------------------------|------------------------|--|
| | Bodega: <input type="text"/> | | | | | | | | | | |
| Movimiento y existencias de vino del mes: <input type="text"/> | | | | | | | | | | | |
| COSECHA Y TIPO DE VINO | | | | | | | | | | | |
| CONCEPTO | DEPÓSITO (L) | NÚMERO DEPÓSITO | | BARRICA (L) | NÚMERO BARRICA | BOTELLA DESNUDA (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL BOTELLA DESNUDA | JAUONES (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL JAULÓN | BOTELLA ETIQUETADA (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL BOTELLA ETIQUETADA |
| EXISTENCIAS MES ANTERIOR | 1000 | D1-500L | D2-500L | 450 | 55, 56 | | | | | | |
| ENTRADAS VINO | | | | | | | | | | | |
| COMPRA/ALMACEN. BODEGAS INSCRITAS VENDIMIA | | | | | | | | | | | |
| PROCEDENTE DE OTRO VINO | | | | | | | | | | | |
| SALDOS | | | | | | | | | | | |
| MOVIMIENTOS VINO | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A DEPÓSITO (Trasiego) Indicar litros y nº nuevo | 500 | D2-D3 | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BARRICA | | | | 100 | D1-B2 | | | | | | |
| BARRICA A BARRICA (Trasiego) Indicar litros y nº o lote nuevo | | | | | | | | | | | |
| BARRICA A DEPÓSITO | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA DESNUDA | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA ETIQUETADA | | | | | | | | | | 400 | D1 |
| BOTELLA DESNUDA A BOTELLA ETIQUETADA | | | | | | | | | | | |
| SALIDAS VINO | | | | | | | | | | | |
| A OTRAS BODEGAS INSCRITAS A OTRO VINO | | | | | | | | | | | |
| A MERCADO INTERIOR | | | | | | | | | | | |
| A MERCADO EXTERIOR | | | | | | | | | | | |
| SALIDAS AUTODESCALIFICABLES | | | | | | | | | | | |
| MERMAS | | | | | | | | | | | |
| EXISTENCIAS FIN DE MES | 1000 | D3 | | 550 | B2 | | | | | 400 | D1 |
| COMPROBACIÓN | -500 | | | | | | | | | | |
| Fecha: | <input type="text"/> | | | Firma: | <input type="text"/> | | | | | | |

Figura 2. Parte mensual en formato hoja de cálculo (Excel) cumplimentada de manera incorrecta.

4.2. GUÍA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR

La guía de información al operador es un documento de ayuda en el que se resume y se describe de manera sistemática todas las particularidades que deben controlar las bodegas antes y durante la auditoría para superarla con éxito.

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

A. FASE DE AUDITORIA PRESENCIAL

El objetivo de la auditoria presencial es comprobar que el sistema de autocontrol del operador es efectivo y cumple con los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones de la D.O.P. León. Un sistema de autocontrol efectivo y organizado facilitará enormemente el flujo de información entre el operador y el Órgano de Control (D.O.P. León), además de, favorecer la organización interna de la empresa y, por ende, la calidad del producto final. La frecuencia de realización de estas auditorias presenciales al operador vendrá determinada por los resultados obtenidos en el informe final en las auditorias previas.

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN (CE)

El cuestionario de evaluación (CE) que utilizará el Organismo de Certificación a lo largo de las auditorias realizadas incluye los distintos puntos mostrados a continuación; en cada uno de ellos el operador debe ser capaz de demostrar que actúa conforme a la norma.

1. **DATOS GENERALES DE LA EMPRESA (OPERADOR):** Incluye el nombre o razón social de la bodega, su CIF y dirección, además de los datos de contacto (teléfono y email). Por otro lado, se solicitan los datos de una/s persona/s de contacto, debiéndose indicar el cargo que ocupa en la empresa. En este punto del CE también se incluirán los datos de los auditores que llevarán a cabo la evaluación, así como los asistentes a la reunión de apertura y cierre.
2. **DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL OPERADOR**
 - 2.1. Datos de contacto: El operador debe ser capaz de aportar al Organismo de Certificación toda la información y/o documentación necesaria para llevar a cabo la evaluación.
 - 2.2. Actividades del Operador: El operador debe asegurarse poder aportar toda la información y/o documentación necesaria para la evaluación de las actividades de “elaboración”, “almacenamiento”, “envejecimiento”, “embotellado y etiquetado” que realice. Debe mostrar el/los registro/s de la/s

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

bodega/s inscrita/s en los términos municipales incluidos en el área geográfica delimitada en el pliego que realicen actividades destinadas a la elaboración de vino bajo la mención Denominación de Origen León. Además, debe comunicar la fecha de inicio de cada una de las actividades en las que desea acogerse a la nueva situación de la D.O.P León (cumplir la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065). Es importante que el operador tenga claro las actividades que realiza y el volumen de producción que declara bajo la marca de calidad D.O.P. León, ya que un correcto registro de estos parámetros puede suponer un ahorro económico importante.

- 2.3. Ubicación de la instalación de producción: El operador justifica que la ubicación de su/s bodega/s está incluida en el área geográfica delimitada en el pliego de condiciones a través del registro de la/s misma/s.
- 2.4. Modificaciones en sistema productivo frente al OC: En caso de modificar su sistema productivo o capacidad de producción, el operador debe notificarlo al Órgano de Control y asegurarse de que toda la información y/o documentación necesaria está disponible para llevar a cabo las tareas de evaluación.
- 2.5. Producto: El operador es responsable de demostrar que el/los producto/s elaborado/s bajo la mención Denominación de Origen León se encuentra/n entre las siguientes opciones:
 - Blanco con envejecimiento y sin envejecimiento. Los vinos blancos deberán estar elaborados a partir de uvas de las variedades blancas: Verdejo, Albarín blanco y Godello.
 - Rosado con envejecimiento y sin envejecimiento, o rosado elaborado a través de la técnica del madreo. Los vinos rosados se elaborarán a partir de un mínimo del 60 % de uvas de las variedades tintas principales Prieto Picudo y/o Mencía; el 40 % restante corresponderá a las variedades tintas autorizadas: Tempranillo y Garnacha y/o blancas

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

- Tinto y Tinto sometido a procesos de envejecimiento. Los vinos tintos se elaborarán a partir de un 60 % de uvas de variedades tintas principales: Prieto Picudo y/o Mencía; el 40% restante podrá corresponder a las demás uvas tintas descritas.
3. **COMPROBACIÓN RESPECTO AL CONTROL PREVIO:** El objetivo de este punto del cuestionario de evaluación es comprobar la subsanación de las no conformidades (en caso de haberlas) encontradas en la auditoria previa. De esta manera el operador demuestra que su plan de autocontrol es efectivo y garantiza un sistema de calidad correcto.
 4. **CONTROL DE LOS REGISTROS ADMINISTRATIVOS OBLIGATORIOS DEL OPERADOR**
 - 4.1. Acuerdo de certificación (A.C.) con el Órgano de control (O.C.): La bodega debe haber remitido debidamente cumplimentado al O.C. D.O.P. León, el Acuerdo de certificación, la declaración de producción, y la documentación que en ella se solicita.
 - 4.2. Inscripción REOVI (o Reg. IIAA) y sus actividades: El Sistema de Información de Mercados del Sector vitivinícola está formado por: el Registro General de Operadores del Sector Vitivinícola (REOVI) y por algunas declaraciones obligatorias definidas en el Real Decreto 739/2015. Toda bodega que elabore vino o mosto (productores) o bodega que no elabore, pero si almacene vino o mosto (almacenista) deberá solicitar su inscripción en el REOVI de la comunidad autónoma donde radique su sede social en el momento de inicio de la actividad. Esta solicitud deberá realizarse, a más tardar, dentro del mes siguiente de inicio de la actividad. En la auditoria se solicitará la inscripción en el REOVI junto con el Número de Identificación de la Bodega de Productora y/o Almacenista (NIDPB).
 - 4.3. Registro de Envasadores y Embotelladores de vino y bebidas alcohólicas (REE): El operador deberá presentar el REE al Organismo de Certificación si ha sufrido alguna modificación desde la última auditoria. Este registro debe

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

tenerlo toda persona física o jurídica del sector vitivinícola que vaya a envasar vino y bebidas alcohólicas en su establecimiento/s con maquinaria propia o ajena. Concretamente en el ámbito vitícola el REE debe aparecer en la etiqueta (mención obligatoria).

- 4.4. Número de registro de empresas y actividades alimentarias (REAAL): El operador deberá presentar el REAAL, también denominado “Registro sanitario” al Organismo de Certificación si ha sufrido alguna modificación desde la última auditoria. Los responsable de todas las empresas y establecimientos alimentarios, no sometidos al requisito añadido de obtener previamente la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, deben presentar una comunicación previa de inicio de actividad, a los efectos de su inscripción en el Registro de Empresas y Actividades Alimentarias de Castilla y León y, además, en el caso de empresas de ámbito nacional, su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) según queda reflejado en el *artículo 4.2 del Decreto 18/2016, de 7 de julio*). La presentación de la Comunicación Previa será la condición única y suficiente para la tramitación de la inscripción de las empresas y establecimientos en el REAAL y, en el caso de establecimientos de ámbito nacional, en el RGSEAA, para que simultáneamente se pueda iniciar su actividad, sin perjuicio de los controles que posteriormente puedan llevarse a cabo.
- 4.5. Código de actividad y del establecimiento (CAE): Este código identifica una determinada actividad y el establecimiento donde se ejerce. El operador facilitará el CAE al Organismo de Certificación.
5. **CONDICIONES GENERALES DE ELABORACIÓN DEL VINO**
- 5.1. Requisitos de origen del producto: Los operadores deben poder justificar el origen de la uva utilizada para la elaboración de vino con denominación de origen León. Esto se debe al hecho de que en el marco legal actual el operador debe llevar a cabo un autocontrol; debiendo documentar todas y

| | | |
|---|---|--------------------------|
|  <p>LEÓN Denominación de Origen</p> | <p>GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR</p> | <p>Edición:03</p> |
|---|---|--------------------------|

cada una de las fases de producción, elaboración y distribución para posteriormente tener la capacidad de asegurar el cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida León.

- 5.2. Vendimia para la D.O.P. León: En el caso de realizar vendimia para la D.O.P. León debe presentar el Registro de vendimia (modelo D.O.P. León). Para poder realizar vendimia para la D.O.P. León los viticultores deberán tener inscritas las parcelas donde se realizará esta vendimia en el Registro de Parcelas de viñedo.
- 5.3. Comunicación de fecha de inicio de vendimia: El operador debe comunicar la fecha de inicio de vendimia al Órgano de Control con una antelación mínima de 24 horas antes de comenzar la vendimia.
- 5.4. Evidencias del origen de las partidas de uva: Es necesario evidenciar de manera correcta que el origen de las partidas de uvas son parcelas inscritas en la D.O.; para ello el operador debe poseer el registro vitícola de dichas parcelas, justificando así que las viñas están registradas bajo la DO. El operador puede descargar este registro desde la página de la Junta de CyL si posee un certificado electrónico. En caso de que las viñas no pertenezcan al operador debe solicitar este registro a los propietarios de las mismas; si se diese la situación de no poder disponer del registro vitícola por motivos ajenos al operador (como por ejemplo estar en desacuerdo con el viticultor propietario de las parcelas), podrá utilizar el contrato tipo del sector primario como justificante que evidencie el origen de las partidas de uva.
- 5.5. Utilización de variedades de uva autorizadas: El operador debe evidenciar que los vinos recogidos bajo la D.O.P León están elaborados exclusivamente con los tipos de uvas recogidos en el pliego de condiciones.
 - Variedades de uva blanca: Verdejo, Albarín Blanco y Godello.
 - Variedades de uva tinta: Prieto Picudo y Mencía como principales y Tempranillo y Garnacha tinta como autorizadas.

| | | |
|---|---|--------------------------|
|  <p>LEÓN Denominación de Origen</p> | <p>GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR</p> | <p>Edición:03</p> |
|---|---|--------------------------|

Para confirmar esto, el operador deberá conservar los albaranes del producto recepcionado (ticket de báscula).

- 5.6. Rendimiento por ha de superficie: El operador debe ser capaz de justificar que no supera los rendimientos máximos de extracción de uva por ha de superficie marcados en el Pliego de condiciones. Para evidenciar el cumplimiento de los rendimientos de extracción se deberá conservar:
- La declaración de cosecha, indicando la cantidad de uva, de producto obtenido y de rendimiento
 - Registro de trazabilidad, especificando el destino de la uva obtenida en la vendimia.
- 5.7. Rendimiento de extracción: Se debe justificar a través de un registro que el rendimiento en la extracción de mosto este es inferior a 74 litros de vino por cada 100 Kg de uva.
- 5.8. Componente varietal del producto protegido: El operador debe tener la capacidad de demostrar que cumple los requisitos de restricciones a la vinificación descritos en el pliego de condiciones y que pueden ser consultados en el 2.5. de esta Guía de Información al Operador.
- 5.9. Métodos y medios de extracción: Para la extracción del mosto de uva solo podrá utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; en especial queda prohibido el empleo de máquinas despalladoras o estrujadoras de acción centrífuga y prensas continuas. El operador deberá proporcionar un registro que indique que los métodos y medios utilizados en la extracción de mosto de los vinos elaborados bajo la D.O.P. León son los adecuados. La confección de un diagrama de flujo indicando las etapas de elaboración del vino donde se recoja el uso de maquinaria o la utilización de bombas es una forma sencilla de justificar los métodos y medios de extracción.
- 5.10. Control analítico y de sanidad de las partidas: El operador debe demostrar que la uva utilizada para la elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P.

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

León presenta un buen estado sanitario y cuenta con el grado de madurez necesario, en función de la graduación alcohólica volumétrica potencial. Las graduaciones probables mínimas de las partidas de vendimia serán de 11,5% Vol. para las uvas de variedades tintas y 10,5% para las uvas de variedades blancas.

6. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE ELABORACIÓN

6.1. Uso de la técnica del madreo: La técnica del madreo, consiste en la adición de racimos enteros en un correcto estado sanitario de la variedad de uva Prieto Picudo a los depósitos de vino rosado durante el transcurso de la fermentación. La cantidad de racimos adicionados debe estar entre el 5 y 10% de la capacidad total del depósito donde se realiza la fermentación. El momento de adicionar al depósito los racimos variará en función de las necesidades del vino a elaborar; o bien se adicionan una vez 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% anteriormente mencionado, en tres momentos distintos de la fermentación. Una vez finalizada la fermentación, los racimos adicionados al depósito se desechan. Si el operador utiliza esta técnica específica de elaboración deberá cumplir con lo mencionado anteriormente, para evidenciar el cumplimiento de esta técnica deberá presentar de manera actualizada el libro de prácticas enológicas (mencionado posteriormente en el apartado 8).

7. COMUNICACIONES OBLIGATORIAS AL O.C.

7.1. Comunicación al O.C. de la declaración obligatoria anual de producción: Se debe hacer llegar al Consejo Regulador de manera anual la “declaración de producción: declaración de la cantidad de mosto y vino obtenido”. Esta declaración debe ser entregada antes del día 10 de diciembre de cada año.

7.2. Comunicación al O.C. de las declaraciones mensuales obligatorias: Los operadores deben hacer llegar al Consejo Regulador de la D.O.P. León el pertinente parte mensual antes del día 10 de cada mes (partes mensuales

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

formato D.O.P. León). En este punto se incluye también la obligatoriedad de presentar el volante de circulación de vino entre bodegas inscritas con un mínimo de 24 horas de antelación al movimiento (en caso de realizarse), la copia del documento de acompañamiento de acuerdo con la legislación vigente, la inclusión de cualquier movimiento en los libros de entradas y salidas y la declaración de ventas mensual.

- 7.3. Registro de marcas comerciales utilizadas por el operador: El operador debe presentar el registro de marcas comerciales que utiliza para la venta de los vinos. En el caso de utilizar marcas no propias es necesario que el operador presente al Organismo de Certificación la cesión de uso de marca pertinente (ya sea temporal, por unidades de botella...)
8. SISTEMA DE CONTABILIDAD VITIVINÍCOLA: El operador debe llevar un sistema de registro adecuado a la norma para el control de entradas y salidas. Este sistema de registro está regido por los Libros de registro de contabilidad vitivinícola implantado en Castilla y León, conocidos coloquialmente como Libros de Industrias Agrarias:
- Libro I: Control de producto a granel (en él se recoge la información referente a recipientes con capacidades superiores a los 60L).
 - Libro II: Control de envasado (recoge información de todo el producto de envasado “desnudo” por debajo de 60 L) y etiquetado.
 - Libro III: Registro de manipulaciones: prácticas enológicas (en él se incluyen todas aquellas operaciones realizadas que modifican las características físico-químicas pero no cambian la categoría normativa del producto, por ejemplo, la adición de ácido tartárico).
 - Libro IV: Registro de manipulaciones: procesos enológicos o procesos de elaboración (en él se recogen las operaciones realizadas en bodega que modifican las menciones facultativas o categoría de producto, por ejemplo, la mezcla de dos tipos de vino).
 - Libro V: Movimiento de productos para prácticas y procesos.

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

- Libro VI: Despachado. A diferencia de los anteriores cinco libros que deben seguir un formato obligatorio, el libro de despachado no tiene un formato oficial; el operador puede elegir el formato que desee siempre y cuando se cumplan los requisitos pertinentes. En él se anotan las ventas de producto ya etiquetado.

El diligenciado y llevanza de la contabilidad de los productos vitivinícolas puede realizarse mediante libros físicos o bien libros informatizados previa solicitud a la autoridad competente.

Estos libros deben estar aperturados a 1 de agosto y correctamente actualizados en el momento de la realización de la auditoria ya que se presentarán al Organismo de Certificación.

Es imprescindible que los libros reflejen la situación real del operador en lo que respecta a cantidades de producto, tipología y características de las diferentes partidas.

9. GESTIÓN DE CONTRAETIQUETAS

9.1. Sistema de contabilidad de contraetiquetas: Los operadores que expidan vinos amparados bajo la D.O.P. deben implantar un sistema de gestión de las contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador, en el que se reflejen las entradas y las salidas de las mismas y permita su seguimiento.

9.2. El balance de contraetiquetas debe ser correcto según los registros de etiquetado: Durante la auditoria el Órgano de Certificación comprobará que el balance de contraetiquetas coincida con los registros de etiquetado del operador. El día que el operador autocalifica un vino se debe producir el etiquetado e inclusión de la tirilla del mismo.

10. **GESTIÓN DEL USO DE MARCA D.O.P. LEÓN**: Los operadores son responsables de realizar un correcto uso y respetar el procedimiento específico de uso marca D.O.P. León. Las parcelas vitícolas y las Bodegas inscritas podrán

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

hacer referencia a su condición en su documentación publicitaria siempre y cuando lo hagan en los siguientes términos “Parcela vitícola inscrita en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen León” o “Parcela vitícola inscrita en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida León”. Por otro lado, las bodegas certificadas podrán hacer referencia a su condición en su documentación publicitaria siempre y cuando lo hagan en los siguientes términos: “Bodega con autorización de uso de la marca de la Denominación de Origen León concedida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen León” o bien “Bodega con autorización de uso de la marca León concedida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen León”.

11. AFORO

- 11.1. La diferencia entre el aforo de la instalación y los balances del sistema de registro vitivinícola deben estar dentro de los límites definidos
- Margen de error $\leq 2\%$: Aforo favorable
 - Margen de error $> 2\%$ y $\leq 5\%$: No conformidad leve
 - Margen de error $> 5\%$: No conformidad grave
- 11.2. Si el operador elabora varios tipos de vino, el vino de la D.O.P. León debe estar separado físicamente de otros tipos de vino. Cuando los operadores elaboradores tengan previsto la elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado, etiquetado, o cualquier otra manipulación de uvas, mostos o vinos no amparados bajo la D.O.P. León deberán comunicarlo al Consejo Regulador, además de garantizar que todas las operaciones relativas al vino D.O.P. León se efectúan de manera separada, perfectamente identificada.
- 11.3. El volumen nominal y la mención de la D.O.P. León deben estar marcados de forma indeleble en todo el equipamiento destinado al vino con mención D.O.P. León. Una manera sencilla para cumplir este punto de la norma es el uso de fundas de plástico transparentes adheridas al depósito o

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

equipamiento a marcar, con un folio en su interior que indique el volumen nominal del mismo y la mención D.O.P. León.

- 11.4. El envejecimiento de los vinos con mención “crianza” “reserva” y “gran reserva” debe realizarse barricas de madera de roble con una edad máxima de 10 años.
- 11.5. Materiales de los depósitos o recipientes en procesado. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes destinados a uso alimentario; cuando se trate de depósitos de obra, estos deberán recubrirse con resinas epoxídicas alimentarias o similares.
- 11.6. Los envases utilizados para comercializar los productos de la D.O.P. León deben estar permitidos: Los vinos amparados bajo la D.O.P. León que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados y etiquetados en botellas de vidrio, de capacidades autorizadas por la Unión Europea, quedando excluidas las botellas de 1L de capacidad.
12. Autocontrol: Trazabilidad y Registros
- 12.1. Archivo durante un periodo mínimo de 5 años y manejo correcto de la documentación vitivinícola aplicable (documentos comerciales para uva y/o vino, registros vitícolas, certificados de origen, DDAA etc.): Para cumplir con el marco legal actual, los operadores deben conservar la documentación referida al autocontrol durante un periodo mínimo de 5 años.
- 12.2. Partidas de producto:
- 12.2.1. Asiento correcto de las manipulaciones, uso de variedades de uva y periodos de envejecimiento en las partidas: El operador debe tener los libros de registro correctamente actualizados y completos.
- 12.2.2. Calificación de las partidas: El operador debe cumplir con la vigencia de la calificación de las partidas. Cuando el operador califica una partida, 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

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

operador. Los periodos de vigencia de la calificación dependerán de la ubicación de la partida en el momento en el que el operador la califique.

- Las partidas de vino que se encuentren en depósito en el momento de la calificación por parte del operador, tendrán una vigencia de 8 meses para ser etiquetadas por completo.
- Las partidas de vino que se encuentren en botella en el momento de la calificación por parte del operador, tendrán una vigencia de 12 meses para ser etiquetadas por completo.
- Las partidas de vino que se encuentren en botella en el momento de la calificación por parte del operador, y que vayan a hacer uso de las menciones “crianza”, “reserva” o “gran reserva”, tendrán una vigencia de 18 meses para ser etiquetadas por completo.

12.2.3. Plazos de autocalificación de los vinos: El operador debe cumplir con los plazos de autocalificación de los vinos. Partiendo de la premisa de que el día 1 de noviembre de cada año comienza a contar el período de vida del vino y sus periodos de envejecimiento, los plazos existentes para que el operador pueda autocalificar los vinos para su posterior salida al mercado, son los siguientes:

- En vinos blancos y rosados jóvenes (que no hayan sido sometidos a ningún proceso de envejecimiento en bodega), la fecha límite para la autocalificación de estos vinos es el 31 de octubre del año posterior al de la añada de los vinos.
- En vinos tintos jóvenes (que no hayan sido sometidos a ningún proceso de envejecimiento en bodega), la fecha límite para la autocalificación de estos vinos es el 31 de octubre del segundo año posterior al de la añada del vino.
- En vinos blancos, rosados y tintos que sí que hayan sido sometidos a cualquier periodo de envejecimiento en bodega, no existe fecha límite

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

para la autocalificación de estos vinos y para su posterior salida al mercado."

- 12.2.4. Requisitos físico-químicos de las partidas dependiendo la tipología del producto en cuestión: Las partidas calificadas por los operadores deben cumplir con los requisitos físico-químicos marcados en la tipología del producto. Estos requisitos están recogidos en el Pliego de Condiciones (2.Descripción del vino, a.Características analíticas). El operador tiene libertad para elegir el método en que justificara que sus vinos cumplen los requisitos físico-químicos establecidos, no obstante, se recomienda la contratación de un laboratorio acreditado (ISO 17025) para la realización de dichos análisis.
- 12.2.5. Requisitos organolépticos marcados para la tipología del producto: Las partidas calificadas por los operadores deben cumplir con los requisitos organolépticos marcados en la tipología del producto. Estos requisitos están recogidos en el Pliego de Condiciones (*Tabla 1*). El operador tiene libertad para elegir el método en que justificara que sus vinos cumplen los requisitos organolep establecidos, no obstante, se recomienda la contratación de un laboratorio acreditado (ISO 17025) para la realización de dichos análisis.
- 12.2.6. Registro y verificación del funcionamiento de los equipos de medida: El operador debe verificar de manera continua el correcto funcionamiento de sus equipos de medida(por ejemplo báscula o refractómetro) y llevar un registro de estas verificaciones.
- 12.3. Documentos de Transporte: El operador debe hacer un correcto uso de los diferentes documentos de acompañamiento al transporte: En caso de que el operador realice un transporte a granel de vinos amparados por la D.O.P. León la designación del producto que debe figurar en el documento de acompañamiento será: "Vino de la DO León".

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

El operador debe cumplimentar de manera correcta el Documento Administrativo de Acompañamiento. Si en el etiquetado o comercialización de los productos el operador desea utilizar una distinción de la variedad de uva, del año de cosecha o de la procedencia geográfica, estas indicaciones deberán constar inexcusablemente en los apartados «Designación del producto» u «Observaciones» de todos los asientos de los libros de registro que se refieran a las partidas que intervinieron en su elaboración.

- 12.4. Información facilitada al consumidor: El operador debe asegurarse de que la etiqueta de los vinos que va a comercializar cumple con los requisitos establecidos en el *Real Decreto 1363/2011* por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas. En este Real Decreto se incluyen las menciones obligatorias y facultativas que deben aparecer en la etiqueta.

Por otro lado, el operador debe asegurarse que la tirilla utilizada cumple con los requisitos de formato e información de la D.O.P. León.

- 12.5. Gestión de quejas y/o reclamaciones: El operador debe poder demostrar al Órgano de Certificación que posee un protocolo efectivo de gestión de quejas y/o reclamaciones; para ello conservará un registro con todas las quejas conocidas con respecto al cumplimiento de los requisitos de la certificación y poner tales registros a disposición del Organismo de Certificación.

Además, el operador tiene que ser capaz de demostrar que toma acciones adecuadas con respecto a las quejas recibidas y a las deficiencias encontradas en los productos que afectan a la conformidad con los requisitos de la certificación.

- 12.6. Ejercicios de trazabilidad: Como se ha comentado anteriormente, en el marco legal actualmente vigente, el operador debe llevar un autocontrol de

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

su proceso de producción, por ello, debe demostrar al Órgano de Certificación que su método de autocontrol es efectivo. Para comprobar esta efectividad se puede realizar un sencillo ejercicio de trazabilidad hacia atrás: partiendo de una botella etiquetada y lista para la venta, se debe poder retroceder en todas y cada una de las fases de distribución, elaboración y producción hasta llegar a la parcela desde la cual se ha vendimiado la uva utilizada para la elaboración de ese vino.

12.7. Toma de muestras: Durante el proceso de auditoria se recogerán varias muestras:

- A1, A2: Estas dos muestras se recogen para ser entregadas al Consejo Regulador.
- B1, B2: Dos muestras se recogen para ser entregadas al operador.
- C: Una muestra se envía a un laboratorio acreditado que realiza un control organoléptico del vino.
- E: Esta muestra se envía a un laboratorio acreditado que realiza un control físico-químico del vino.

INFORME DE AUDITORIA (IA)

En el informe de auditoría se recogerán todos los datos y requerimientos expuestos anteriormente en el punto Cuestionario de Evaluación (CE), indicando (en caso de existir): las no conformidades, los hallazgos y la catalogación de la desviación.

Al final del IA se marcará la casilla correspondiente a “El operador SÍ cumple con todos los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la D.O.P. León y demás normativa aplicable” en caso de que el Organismo de Certificación no encuentre ningún hallazgo o no conformidad a lo largo de la auditoria. Por otro lado, se marcará la casilla correspondiente a “El operador NO cumple con todos los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la D.O.P. León y demás normativa aplicable” en el caso de que el Organismo de Certificación encuentre

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR | Edición:03 |
|---|--|-------------------|

algún hallazgo o no conformidad a lo largo de la auditoria. En este último caso el operador deberá responder a las No Conformidades en los plazos establecidos (Consultar a continuación en el apartado B.) a partir de la fecha de firma del Informe de Auditoria.

B. FASE DE CONTESTACIÓN A LA NO CONFORMIDAD (NC)

El plazo de respuesta a las NC detectadas en la auditoria variará en función de su categoría. Es importante respetar los plazos de respuesta y los plazos de cierre. Para conseguir el cierre una NC, el operador deberá presentar evidencias de la subsanación de la desviación. En la siguiente tabla se recogen los distintos tipos de no conformidades catalogados según el Procedimiento de Certificación del Consejo Regulador D.O.P. León y sus respectivos plazos de respuesta y de cierre de la NC.

Según el Procedimiento de Certificación del C.R.D.O. León, se establece la catalogación y plazos de respuesta de las desviaciones encontradas según la siguiente tabla:

Tabla 2. Catalogación y plazos de respuesta de las desviaciones encontradas.

| TIPO DESVIACIÓN | DEFINICIÓN | PLAZO RESPUESTA | PLAZO CIERRE |
|---|--|-----------------|--------------|
| NOTA: LOS DÍAS CONTEMPLADOS EN ESTA TABLA SE CONSIDERAN DÍAS HÁBILES | | | |
| LEVE | No conformidades relativas al incumplimiento de los requisitos establecidos en el documento normativo para la certificación de producto, que no comprometerían la calidad del vino y no ponen en duda la capacidad de la bodega para producir conforme con los requisitos en los que se basa la certificación. | 1 MES | 2 MESES |
| GRAVE | Son incumplimientos de los requisitos del documento normativo que afectan a la calidad del producto, pero no ponen en duda la capacidad del operador para suministrar vino conforme a los requisitos en los que se basa la certificación. | 15 DÍAS | 1 MES |
| MUY GRAVE | Son incumplimientos reiterados de los requisitos del documento normativo o de la legislación vigente que afectan a la calidad del vino y ponen en tela de juicio la capacidad de la bodega para suministrar producto conforme con los requisitos de certificación establecidos por el CR. | 3 DÍAS | 7 DÍAS |

| | | |
|---|---|--------------------------|
|  <p>LEÓN Denominación de Origen</p> | <p>GUIA DE INFORMACIÓN AL OPERADOR</p> | <p>Edición:03</p> |
|---|---|--------------------------|

C. FASE PREVIA A LA SIGUIENTE AUDITORIA

Durante el periodo de validez del certificado, se verificará el buen funcionamiento de las bodegas al comprobar si se reciben adecuadamente en el C.R. todas las comunicaciones y formatos que las bodegas están obligadas a enviar.

El objetivo de estos controles es favorecer el conocimiento que los operadores tienen de la norma, de manera que consigan elaborar un producto de calidad cumpliendo el Pliego de Condiciones de la D.O.P. León y puedan beneficiarse del uso de esta mención. Además, un adecuado control de los registros de bodega mejorará la organización y el rendimiento de la misma.

La frecuencia entre auditorias se determinará en función del resultado de las mismas. Los dos primeros años desde que el operador decide entrar a formar parte de la Denominación de Origen Protegida León debe superar dos auditorias (una auditoria inicial y otra de seguimiento). Una vez superada esta etapa se prevee realizar un análisis de riesgos que determinará si el operador ha cumplido correctamente con los requisitos establecidos y en función de ello reducir o aumentar el número de auditorias anuales.

4.3. CUESTIONARIO AL OPERADOR

La elaboración de este cuestionario pretende dar la oportunidad a los operadores de manifestar su opinión sobre el proceso de certificación que deben seguir para formar parte de la D.O.P. León. Por otro lado, la información recogida en los cuestionarios una vez cumplimentados permitirá al Órgano de Control y al Órgano Certificador tomar decisiones estratégicas para mejorar y facilitar el proceso de certificación (*Figura 3*).

| | | |
|---|---------------------------------|-------------------|
|  | CUESTIONARIO AL OPERADOR | Edición:01 |
|---|---------------------------------|-------------------|

1. La adaptación del proceso de auditoria antiguo al nuevo aplicando la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 le ha resultado muy complejo?
2. En caso afirmativo, ¿Cuáles han sido las mayores dificultades que ha encontrado a la hora de adaptarse a la nueva situación de la D.O.P. León?
3. ¿Qué opinión le merece el proceso de auditoria? ¿Cree usted que es adecuado?
4. En caso negativo, ¿por qué? ¿qué cambiarías?
5. ¿Ha notado cambios en el flujo de información entre el operador y el consejo regulador?
6. En caso afirmativo indique cual/es.
7. ¿Cómo valorara el trato recibido por parte de los auditores? ¿Y por parte del consejo regulador?
8. ¿Cree que la implantación de este nuevo sistema le aporta algún beneficio a su bodega y puede ayudarle a mejorar el control interno de su bodega? ¿Por qué?
9. Observaciones:

Figura 3. Cuestionario al operador.

5. CONCLUSIONES

La elaboración de este Trabajo Fin de Máster se ha desarrollado basado en las normas y documentación de aplicación vigente en el momento. Este sistema es muy novedoso y se encuentra en continua evolución ya que está sujeto a procesos de aplicación, control, verificación y modificación si fuese el caso.

Se han conseguido los objetivos marcados en este TFM, no obstante, este trabajo es muy amplio y aún se encuentra en desarrollo por lo que no se descarta el planteamiento de otras líneas de trabajo futuras. A través de este escrito se puede concluir que:

- Se ha generado un registro que permite satisfacer los requerimientos definidos para la declaración mensual de existencias y movimiento de vino (parte mensual).
- Se ha elaborado una guía de información al operador que mejora la comprensión de los operadores sobre los pasos que deben seguir para adaptarse al nuevo sistema de certificación y control y superar las auditorias.
- Se ha realizado un cuestionario que permite conocer la opinión de los operadores y mejorar en un futuro el proceso de certificación.

El desarrollo del parte mensual en formato hoja de cálculo, la guía de información al operador y el cuestionario dirigido al operador se ha conseguido a nivel formal y se aplicarán durante el año 2021-2022.

DOCUMENTACIÓN DE APLICACIÓN

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. «BOCL» núm. 247, de 24 de diciembre de 2018, páginas 50264 a 50300. Disponible en: <https://bocyl.jcyl.es/boletin.do?fechaBoletin=24/12/2018>.

Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León. «BOE» núm. 162, de 8 de julio de 2005, páginas 24232 a 24243 (12 págs.). Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es-cl/l/2005/06/10/8>.

Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León. «BOCL» núm. 55, de 20/03/2014, «BOE» núm. 81, de 03/04/2014. Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es-cl/l/2014/03/19/1/con>.

Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria. «BOE» núm. 182, de 31 de julio de 2015, páginas 65884 a 65905 (22 págs.). Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/l/2015/07/30/28>.

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. «BOCL» núm. 140, de 14 de julio de 2020, páginas 25056 a 25075. Disponible en: <https://bocyl.jcyl.es/boletines/2020/07/14/pdf/BOCYL-D-14072020-1.pdf>.

Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida León.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. «BOE» núm. 202, de 24 de agosto de 1999, páginas 31410 a 31418 (9 págs.). Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/rd/1999/07/31/1334>.

Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Disponible en: <http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj>.

Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE. Disponible en: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>.

Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. Disponible en: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007. Disponible en: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

UNE-EN-ISO/IEC 17025:2005. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

ANEXOS

ANEXO I. ACTAS REUNIONES

| ACTA REUNIÓN | |
|---|--|
| Fecha: 09/03/2021 | Hora inicio: 17:00 Hora fin: 18:30 |
| Lugar: Campus La Yutera | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Jose Ignacio Gallegos Cabrejas |
| 2 | Carlos Martín Lobera |
| 3 | Alejandro González Jiménez |
| 4 | Magdalena Garrido Casado |
| 5 | María Yagüe Llamas |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Presentación del trabajo fin de máster de María Yagüe Llamas: objetivos y desarrollo |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| <p>Presentación del trabajo fin de máster de D^a María Yagüe Llamas, estudiante de la Universidad de Valladolid, este trabajo fin de máster tendrá como objeto la revisión del sistema de calidad y proceso de certificación de operadores de la DOP León.</p> <p>D Jose Ignacio Gallegos Cabrejas, como tutor del trabajo fin de máster (en adelante TFM) presenta a D^a María Yagüe Llamas al resto de asistentes de la reunión y explica los objetivos y pautas de desarrollo del TFM.</p> <p>Para cumplir los estrictos criterios de confidencialidad establecidos en la Norma, se aprueba la firma del acuerdo de confidencialidad independencia e imparcialidad del órgano de control de la D.O. León por parte de D^a María Yagüe Llamas.</p> <p>Se aprueba la presencia de D^a María Yagüe Llamas en las auditorias, además de informar a los operadores sobre los motivos de su presencia.</p> | |

| ACTA REUNIÓN | |
|---|---|
| Fecha: 12/03/2021 | Hora inicio: 09:00 Hora fin: 15:00 |
| Lugar: Visita Operador nº1 | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Carlos Martín Lobera |
| 2 | María Yagüe Llamas |
| 3 | Alejandro González Jiménez |
| 4 | Magdalena Garrido Casado |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Auditoria al operador "Operador nº1" perteneciente a la D.O.P. León |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| <p>A las 09:00 horas da comienzo la auditoria en la bodega perteneciente a la DO León situada en Grajal de la Ribera.</p> <p>La auditoria inicia con una reunión entre los representantes de la bodega, el equipo auditor y el director técnico para realizar las presentaciones pertinentes, revisar el alcance y objetivos de la auditoria, describir el concepto y la sistemática para la identificación de no conformidades.</p> <p>A continuación, se recaba en la bodega la información necesaria para la auditoria: comprobación de la naturaleza el volumen de producción destinada a ser vendida bajo la denominación D.O.P. León, toma de muestras y comprobación de tirillas.</p> <p>Posteriormente los presentes se trasladan a Valencia de Don Juan, donde se finaliza el proceso de auditoria desde el Consejo Regulador D.O.P. León, verificándose el cumplimiento de los requisitos legales</p> | |

| ACTA REUNIÓN | |
|---|---|
| Fecha: 18/03/2021 | Hora inicio: 09:00 Hora fin: 14:20 |
| Lugar: Visita Operador nº2 | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Carlos Martín Lobera |
| 2 | Alejandro González Jiménez |
| 3 | Magdalena Garrido Casado |
| 4 | María Yagüe Llamas |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Auditoria al operador "Operador nº2" perteneciente a la D.O.P. León |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| <p>A las 09:00 horas comienza la auditoria en la bodega perteneciente a la D.O.P. León situada en La Bañeza con una reunión entre los representantes de la bodega, el equipo auditor y el director técnico para realizar las presentaciones pertinentes, revisar el alcance y objetivos de la auditoria, describir el concepto y la sistemática para la identificación de no conformidades.</p> <p>A continuación, se recaba en la bodega la información necesaria para la auditoria siguiendo el cuestionario de evaluación (CE), comprobando y verificando el cumplimiento del pliego de condiciones de la D.O.P. León.</p> <p>Posteriormente se finaliza el proceso de auditoria finaliza a las 14:20.</p> | |

| ACTA REUNIÓN | |
|--|--|
| Fecha: 23/03/2021 | Hora inicio: 09:00 Hora fin: 14:30 |
| Lugar: Reunión de formación interna D.O.P. León | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Alejandro González Jiménez |
| 2 | Magdalena Garrido Casado |
| 3 | María Yagüe Llamas |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Revisión de la información manejada por la Denominación de Origen León |
| 2 | Conocer la labor del Director Técnico de la D.O.P. León |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| <p>A las 09:00 inicia la jornada de formación interna para conocer el funcionamiento del día a día de la D.O.P. León.</p> <p>A lo largo del transcurso de la reunión, el Director Técnico muestra el volumen de información que controla y maneja la D.O.P. León, la organización de la misma y el sistema de flujo de información entre el Consejo Regulador con los operadores y con el Órgano de Certificación.</p> <p>La reunión finaliza a las 14:30.</p> | |

| ACTA REUNIÓN | |
|--|--|
| Fecha: 26/03/2021 | Hora inicio: 13:30 Hora fin: 14:20 |
| Lugar: Reunión virtual | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Jose Ignacio Gallegos Cabrejas |
| 2 | María Yagüe Llamas |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Desarrollo y mejora del parte mensual |
| 2 | Guía de formación para el operador |
| 3 | Elaboración de un cuestionario destinado a los operadores |
| 4 | Flujo de información entre órgano de control, operador y auditor |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| <p>A las 13:30 horas se da inició la reunión en ella se analizan los objetivos que se desarrollarán en el Trabajo Fin de Máster. Se destacan cuatro puntos (desarrollo de un parte mensual, elaboración de una Guía de formación para el operador, elaboración de un cuestionario destinado a conocer la opinión de los operadores y se trata la efectividad en el flujo de información entre el órgano de control, el operador y el auditor), de estos puntos se decide escoger desarrollar los tres primeros en el TFM y se descarta el último ya que no se consigue encontrar ningún punto de mejora.</p> | |

| ACTA REUNIÓN | |
|--|--|
| Fecha: 31/03/2021 | Hora inicio: 09:00 Hora fin: 14:30 |
| Lugar: Visita Operador nº3 | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Carlos Martín Lobera |
| 2 | Alejandro González Jiménez |
| 3 | Magdalena Garrido Casado |
| 4 | María Yagüe Llamas |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Auditoria al operador “ Operador nº3” perteneciente a la DO León |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| <p>A las 09:00 horas da comienzo la auditoria en la bodega perteneciente a la D.O.P. León situada en Grajal de Campos.</p> <p>La auditoria comienza con una reunión entre los representantes de la bodega, el equipo auditor y el director técnico para realizar las presentaciones pertinentes, revisar el alcance y objetivos de la auditoria, describir el concepto y la sistemática para la identificación de no conformidades. Una vez realizado esto, se recaba en la bodega la información necesaria para la auditoria: comprobación de la naturaleza el volumen de producción destinada a ser vendida bajo la denominación D.O.P. León, toma de muestras y comprobación de tirillas.</p> <p>Finalmente los asistentes se trasladan a Valencia de Don Juan, donde se finaliza el proceso de auditoria desde el Consejo Regulador D.O.P. León, verificándose el cumplimiento de los requisitos legales</p> | |

| ACTA REUNIÓN | |
|---|--|
| Fecha: 27/07/2021 | Hora inicio: 16:30 Hora fin: 18:15 |
| Lugar: Reunión virtual TFM | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Jose Ignacio Gallegos Cabrejas |
| 2 | María Yagüe Llamas |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Desarrollo TFM |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| La reunión inicia a las 16:30, en ella se plantean y responden dudas sobre el desarrollo del Trabajo Fin de Máster y se fijan tiempos de trabajo. | |

| ACTA REUNIÓN | |
|--|--|
| Fecha: 02/09/2021 | Hora inicio: 17:30 Hora fin: 19:30 |
| Lugar: Reunión virtual TFM | |
| ASISTENTES | |
| Nombres: | |
| 1 | Jose Ignacio Gallegos Cabrejas |
| 2 | María Yagüe Llamas |
| TEMAS TRATADOS/OBJETIVOS | |
| 1 | Desarrollo y continuidad del TFM |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | |
| La reunión comienza a las 17:30. Durante la reunión se revisa la elaboración del Trabajo Fin de Máster con las pertinentes correcciones. | |

ANEXO II. FICHA DE CATA NORMA OIV.



| | |
|----------------------|------------------|
| FICHA DE DEGUSTACIÓN | VINOS TRANQUILOS |
|----------------------|------------------|



| | | | | | |
|--------|----|---------|----|-----------|----|
| Jurado | Nº | Muestra | Nº | Categoría | Nº |
|--------|----|---------|----|-----------|----|

| | | Excelente + → - Insuficiente | | | | | Observaciones |
|-----------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------|
| | | (5) | (4) | (3) | (2) | (1) | |
| Vista | Limpidez | <input type="checkbox"/> (5) | <input type="checkbox"/> (4) | <input type="checkbox"/> (3) | <input type="checkbox"/> (2) | <input type="checkbox"/> (1) | |
| | Aspecto aparte de la limpidez | <input type="checkbox"/> (10) | <input type="checkbox"/> (8) | <input type="checkbox"/> (6) | <input type="checkbox"/> (4) | <input type="checkbox"/> (2) | |
| Olfato | Franqueza | <input type="checkbox"/> (6) | <input type="checkbox"/> (5) | <input type="checkbox"/> (4) | <input type="checkbox"/> (3) | <input type="checkbox"/> (2) | |
| | Intensidad positiva | <input type="checkbox"/> (8) | <input type="checkbox"/> (7) | <input type="checkbox"/> (6) | <input type="checkbox"/> (4) | <input type="checkbox"/> (2) | |
| | Calidad | <input type="checkbox"/> (16) | <input type="checkbox"/> (14) | <input type="checkbox"/> (12) | <input type="checkbox"/> (10) | <input type="checkbox"/> (8) | |
| Gusto | Franqueza | <input type="checkbox"/> (6) | <input type="checkbox"/> (5) | <input type="checkbox"/> (4) | <input type="checkbox"/> (3) | <input type="checkbox"/> (2) | |
| | Intensidad positiva | <input type="checkbox"/> (8) | <input type="checkbox"/> (7) | <input type="checkbox"/> (6) | <input type="checkbox"/> (4) | <input type="checkbox"/> (2) | |
| | Persistencia armoniosa | <input type="checkbox"/> (8) | <input type="checkbox"/> (7) | <input type="checkbox"/> (6) | <input type="checkbox"/> (5) | <input type="checkbox"/> (4) | |
| | Calidad | <input type="checkbox"/> (22) | <input type="checkbox"/> (19) | <input type="checkbox"/> (16) | <input type="checkbox"/> (13) | <input type="checkbox"/> (10) | |
| Armonía - Juicio global | | <input type="checkbox"/> (11) | <input type="checkbox"/> (10) | <input type="checkbox"/> (9) | <input type="checkbox"/> (8) | <input type="checkbox"/> (7) | |
| TOTAL | | + | + | + | + | = | |
| Eliminado por defecto mayor | | | | | | | 0 |

Firma del miembro del jurado

Firma del Presidente del Jurado

ANEXO III. INFORME DE ENSAYO

INFORME DE ENSAYO

Análisis sensorial de vino

Fecha emisión informe: 3/9/2021

Nº Informe: CBI-21-096



Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC

IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

| | |
|---|----------------------|
| Empresa: D.O.P. LEÓN | ID del Cliente: C003 |
| Dirección: Edificio Mirador de la Condesa, Complejo La Isla s/n | CP: 24200 |
| Población: Valencia de Don Juan | Provincia: León |

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Referencia del cliente: 33-011 (2) Tinto 2019 D.O.P. León
Descripción de la muestra: Vino Tinto
Recogida por: Cliente
Fecha entrada laboratorio: 2/25/2021

ANÁLISIS DE LA MUESTRA

Fecha inicio análisis: 3/2/2021 Fecha fin de análisis: 3/9/2021
Nº de muestra: 21/0096

La evaluación se ha realizado acorde con el método de ensayo descrito en el procedimiento interno PLAB 04 Rev 15

| PARÁMETRO | RESULTADO | OBSERVACIONES |
|--------------------------------|-----------|---------------|
| FASE OLFATIVA ORTONASAL | | |
| Frutos rojos | AUSENCIA | |
| Frutos rojos SM | AUSENCIA | |
| Frutos negros | AUSENCIA | |
| Frutos negros SM | MEDIA | |
| Cítricos | AUSENCIA | |
| Fruta tropical | AUSENCIA | |
| Fruta de árbol | AUSENCIA | |
| Frutos secos | AUSENCIA | |
| Floral | AUSENCIA | |
| Balsámicos | AUSENCIA | |
| Vegetales frescos | ALTA | |
| Espicias | AUSENCIA | |
| Caramelizados | AUSENCIA | |
| Vainilla | AUSENCIA | |
| Madera | AUSENCIA | |
| Tostados | AUSENCIA | |
| Lácteos/levadura | AUSENCIA | |

INFORME DE ENSAYO

NºInforme: CBI-21-096

Las ensayos marcados con *
no están remunerados por la

| | | |
|--------------------|----------|--|
| Acetaldehído | AUSENCIA | |
| Sulfuroso | AUSENCIA | |
| Reducción | AUSENCIA | |
| Leche rancia | AUSENCIA | |
| Acetato de etilo | AUSENCIA | |
| Yodo | AUSENCIA | |
| Vinagre | AUSENCIA | |
| TCA/Humedad | AUSENCIA | |
| Brettanomyces | AUSENCIA | |
| Exceso de pirazina | AUSENCIA | |

| FASE GUSTATIVA RETRONASAL | | |
|---------------------------|-----------|--|
| Frutos rojos | AUSENCIA | |
| Frutos negros | PRESENCIA | |
| Cítricos | AUSENCIA | |
| Fruta tropical | AUSENCIA | |
| Fruta de árbol | AUSENCIA | |
| Frutos secos | AUSENCIA | |
| Floral | AUSENCIA | |
| Balsámicos | AUSENCIA | |
| Vegetales frescos | PRESENCIA | |
| Espicias | AUSENCIA | |
| Caramelizados | AUSENCIA | |
| Vainilla | AUSENCIA | |
| Madera | AUSENCIA | |
| Tostados | AUSENCIA | |
| Lácteos/levadura | AUSENCIA | |
| Acetaldehído | AUSENCIA | |
| Sulfuroso | AUSENCIA | |
| Reducción | AUSENCIA | |
| Leche rancia | AUSENCIA | |
| Acetato de etilo | AUSENCIA | |
| Yodo | AUSENCIA | |
| Vinagre | AUSENCIA | |
| TCA/Humedad | AUSENCIA | |
| Brettanomyces | AUSENCIA | |
| Exceso de pirazinas | AUSENCIA | |
| Persistencia aromática | MEDIA | |

INFORME DE ENSAYO

NºInforme: CBI-21-096

| FASE GUSTATIVA - EQUILIBRIO | |
|-----------------------------|----------|
| Dulzor | MUY BAJA |
| Ácido | MEDIA |
| Alcohólico | MEDIA |
| Carbónico | MUY BAJA |
| Astringente | MEDIA |
| Amargo | MEDIA |
| Cuerpo | MEDIO |

| FASE VISUAL | |
|-------------|---------------|
| Limpidez | BRILLANTE |
| Carbónico | AUSENCIA |
| Tonallidad | ROJO VIOLACEO |
| Intensidad | BAJA |

COMENTARIOS

La muestra se recibe identificada, en condiciones adecuadas y con cierre inviolable.

OBSERVACIONES

No detectadas.

REQUISITO NORMATIVO DE REFERENCIA

OPINION DE CONFORMIDAD

RESPONSABLE DEL PANEL

Cibus IN para agroalimentación S.L.. Calle Tierra de Medina Nº1 1º 47008, Valladolid, España. Telf:983042396 Email: info@cibusaqro.es
SALA DE CATAS: ESCUELA DE PROFESIONALES ALCAZARÉN. Calle Manuel López Antolí 1A, 47009, Valladolid

-Los resultados sólo dan fe de la muestra analizada frente a las especificaciones del cliente y/o Documento/s Normativo/s de referencia. Se prohíbe la reproducción parcial o total de los datos, sin autorización escrita de la entidad emisora.

-La referencia del cliente de la muestra ha sido aportada por el cliente, el laboratorio no es responsable de dicha información.

ANEXO IV. PARTE MENSUAL EN FORMATO FÍSICO Y EN HOJA DE CÁLCULO.

| | | |
|---|---|---|
|  LEÓN <small>Gobierno de León</small> | DECLARACIÓN MENSUAL DE EXISTENCIAS Y MOVIMIENTOS DE VINO | Código: DMEMV Edición: 01 Página - 1 - de 1 |
|---|---|---|

BODEGA: _____
MOVIMIENTO Y EXISTENCIAS DE VINO DEL MES _____ **DE 20** _____

| CONCEPTO | COSECHA Y TIPO DE VINO | | | | | | |
|--|------------------------|---------|-------------|---------|---------------------|--------------|------------------------|
| | Depósito (L) | Números | Barrica (L) | Números | Botella Almacén (L) | Jaulones N°. | Botella Etiquetada (L) |
| EXISTENCIAS MES ANTERIOR | | | | | | | |
| ENTRADAS VINO | | | | | | | |
| COMPRA / ALMACEN. BODEGAS INSCRITAS VENDIMIA | | | | | | | |
| PROCEDENTE DE OTRO VINO | | | | | | | |
| SALDOS | | | | | | | |
| MOVIMIENTOS VINO | | | | | | | |
| DEPÓSITO A DEPÓSITO (Trasiego) Indicar litros y nº nuevo | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BARRICA | | | | | | | |
| BARRICA A BARRICA (Trasiego) Indicar litros y nº o lote nuevo | | | | | | | |
| BARRICA A DEPÓSITO | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA ALMACEN | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA ETIQUET. | | | | | | | |
| BOTELLA ALM. A BOTELLA ETIQ. | | | | | | | |
| SALDOS | | | | | | | |
| SALIDAS VINO | | | | | | | |
| A OTRAS BODEGAS INSCRITAS | | | | | | | |
| A OTRO VINO | | | | | | | |
| A MERCADO INTERIOR | | | | | | | |
| A MERCADO EXTERIOR | | | | | | | |
| SALIDAS AUTO-DESCLASIFICADAS | | | | | | | |
| MERMAS | | | | | | | |
| SALDOS | | | | | | | |
| EXISTENCIAS FIN MES | | | | | | | |

FECHA: _____

FIRMA: _____

DMEMV-01



DECLARACIÓN MENSUAL DE EXISTENCIAS Y MOVIMIENTOS DE VINO

Código: DMEMV
Edición: 01

| | Bodega: | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------|-------------|----------------|---------------------|---------------------------------------|--------------|------------------------------|------------------------|--|--|
| | Movimiento y existencias de vino del mes: | | | | | | | | | | |
| COSECHA Y TIPO DE VINO | | | | | | | | | | | |
| CONCEPTO | DEPÓSITO (L) | NÚMERO DEPÓSITO | BARRICA (L) | NÚMERO BARRICA | BOTELLA DESNUDA (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL BOTELLA DESNUDA | JAULONES (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL JAULÓN | BOTELLA ETIQUETADA (L) | INFORMACIÓN ADICIONAL BOTELLA ETIQUETADA | |
| EXISTENCIAS MES ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
| ENTRADAS VINO | | | | | | | | | | | |
| COMPRA/ALMACEN. BODEGAS INSCRITAS VENDIMIA | | | | | | | | | | | |
| PROCEDENTE DE OTRO VINO | | | | | | | | | | | |
| SALDOS | | | | | | | | | | | |
| MOVIMIENTOS VINO | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A DEPÓSITO (Trasiego) Indicar litros y nº nuevo | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BARRICA BARRICA A BARRICA (Trasiego) Indicar litros y nº o lote nuevo | | | | | | | | | | | |
| BARRICA A DEPÓSITO | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA DESNUDA | | | | | | | | | | | |
| DEPÓSITO A BOTELLA ETIQUETADA | | | | | | | | | | | |
| BOTELLA DESNUDA A BOTELLA ETIQUETADA | | | | | | | | | | | |
| SALDOS | | | | | | | | | | | |
| SALIDAS VINO | | | | | | | | | | | |
| A OTRAS BODEGAS INSCRITAS | | | | | | | | | | | |
| A OTRO VINO | | | | | | | | | | | |
| A MERCADO INTERIOR | | | | | | | | | | | |
| A MERCADO EXTERIOR | | | | | | | | | | | |
| SALIDAS | | | | | | | | | | | |
| AUTODESCALIFICABLES | | | | | | | | | | | |
| MERMAS | | | | | | | | | | | |
| EXISTENCIAS FIN DE MES | | | | | | | | | | | |
| COMPROBACIÓN | 0 | | | | | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | | | | | | |
| Firma: | | | | | | | | | | | |