
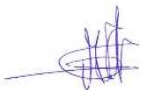



ÍNDICE

1. OBLIGACIONES GENERALES DE LOS INSCRITOS	2
2. ZONAS DE PRODUCCIÓN	3
3. VARIEDADES	3
4. PRODUCCIÓN MÁXIMA	3
5. TIPOS DE VINO	4
6. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	5
7. MARCAS, NOMBRES COMERCIALES Y ETIQUETAS	6
8. VARIACIONES Y ACTUALIZACIONES EN LOS DATOS DEL REGISTRO	8
9. VIGENCIA Y RENOVACIÓN DE LAS INSCRIPCIONES	8
10. VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PARTIDAS DE VINO	9
11. DECLARACIONES	15
12. AUTOCONTROL DE LA TRAZABILIDAD	16
13. CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO	16
14. AUDITORÍAS A BODEGAS	24
15. NO CONFORMIDADES	26
16. ACTUACIONES DEL ÓRGANO DE CONTROL	29
17. BAJA EN LOS REGISTROS DE BODEGAS DEL CONSELLO REGULADOR	30
18. RECLAMACIONES Y RECURSOS ANTE EL CONSELLO REGULADOR	30
19. SISTEMA DE GESTIÓN DE RECLAMACIONES	31
20. COMUNICACIONES	31
21. CONFIDENCIALIDAD	31
22. INFORMACIÓN DISPONIBLE AL PÚBLICO	32
ANEXO 1: REFERENCIAS LEGALES Y NORMATIVAS	33
ANEXO 2: DOCUMENTOS ASOCIADOS	35

APROBADO POR	APROBADO POR
 Mª Dolores Delgado Representante Comité de la Calidad	 J. Luis García Pando Representante Pleno
Fecha: 1/08/22	Fecha: 1/08/22

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

1. OBLIGACIONES GENERALES DE LOS INSCRITOS

1.1. Las personas físicas y jurídicas inscritas en los Registros de Bodegas están obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, en el Reglamento de la D.O. Valdeorras y de su Consello Regulador, así como en su Manual de Calidad y documentación asociada al mismo, lo cual implica también el cumplimiento de estas Normas para Bodegas, las Normas de Vendimia para Bodegas, y demás normativa y legislación de aplicación.

1.2. Todo incumplimiento de estos requisitos será categorizado como una no conformidad, que se comunicará al inscrito y para la cual se le concederá un plazo de subsanación. Dentro de dicho plazo deberán presentarse ante este Consello Regulador, o concretamente ante su Órgano de Control si es éste el que emite la comunicación de la no conformidad, pruebas de la adopción de acciones o medidas correctivas para la subsanación de dichas no conformidades (ver apdo. 15 de estas Normas).

1.3. También estarán sometidas a los acuerdos que, dentro de sus atribuciones, adopten la consellería competente en materia de agricultura y el Consello Regulador.

1.4. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consello Regulador, **deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizados los datos aportados para la inscripción.**

1.5. Las personas físicas y las que representen a las personas jurídicas inscritas en los registros del Consello Regulador, están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales cuando sean nombrados.

1.6. El incumplimiento de lo indicado anteriormente podrá comportar **la suspensión por un período de hasta dos años en los derechos del inscrito**, o bien, en caso de reiteración en la misma falta, la baja definitiva en el Registro de Bodegas, tras la decisión del Pleno del Consello Regulador.

1.7. Contra la resolución de suspensión o baja podrá recurrirse según lo establecido en el apdo. 18 de estas Normas. Agotada esta vía, sólo podrá ser impugnada ante la consellería competente en materia de agricultura.

(Artículo 30º Reglamento D.O. Valdeorras)

1.8 La bodega está obligada a comunicar por escrito, en el plazo de 1 mes natural, a excepción de los que se detallen a continuación, y mediante declaración propia al Consello Regulador, cualquier modificación de sus existencias:

- En caso de mezcla de cosechas.
- En caso de descorchado (24 horas antes del inicio).
- En caso de autodescalificaciones¹
- En caso de mezclas que ocasionen variación en el tipo de vino.
- Mezclas que ocasionen cambios en el estado de verificación de la partida.
- En caso de mezclas que alteren las existencias en volumen de vino.
- En caso de compras y ventas de vino entre operadores, 24 horas antes del inicio, para esta operación las dos bodegas deberán comunicarlo y aportar documentación oficial de dicho movimiento.

2. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Las bodegas inscritas o para las que se solicite la inscripción en el Registro de Bodegas de la D.O. Valdeorras deben estar ubicadas en los ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, A Rúa, Rubiá o Vilamartín de Valdeorras (Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 4).

3. VARIEDADES

3.1. Las variedades que contempla el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras para la elaboración de los vinos protegidos por la misma son las siguientes:

- Blancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Lado y Palomino.
- Tintas: Mencía, Tempranillo (araúxa), Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Espadeiro, Ferrón, Gran Negro, Garnacha Tintureira y Mouratón.

Tienen la consideración de preferentes, entre las variedades blancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés y Lado; y entre las tintas: Mencía, Tempranillo, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Espadeiro y Ferrón.

(Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 6)

4. PRODUCCIÓN MÁXIMA

4.1. Producciones máximas:

- a) DOCE MIL QUINIENTOS (12.500) kilos de uva por hectárea para las variedades preferentes.
- b) QUINCE MIL (15.000) kilos de uva por hectárea para las demás variedades. (Pliego

de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 5)

4.2. **Los excesos de producción** que no hayan sido subsanados por el explotador tras serle comunicada la correspondiente no conformidad, **serán comunicados al servicio correspondiente de la consellería competente en materia de agricultura**, tras lo que podrán derivar en la incoación de un expediente sancionador.

4.3. Producción máxima en producción controlada:


Sin perjuicio de lo anterior, los explotadores que así lo deseen pueden solicitar la calificación de una o varias de las viñas que cultiven con variedades tintas o con la variedad blanca Godello como viñas de producción controlada, con la condición de que a superficie mínima de la viña sea de 0,5 hectáreas, que podrán estar en una parcela o en varias, siempre que se ambas se encuentren en un coto redondo de 1,5 km, siendo las producciones máximas autorizadas:

- a) SEIS MIL kilos de uva por hectárea para las variedades tintas.
- b) OCHO MIL kilos de uva por hectárea para la variedad godello. (Pliego de

Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 8.b.1)

4.4. Estas producciones están sujetas a los siguientes coeficientes de reducción respecto al máximo permitido, según la edad del viñedo.

Edad del viñedo	Coefficiente reductor
0-2 años	0%
3 años	33%
4 años	70%
5 años o más	100%

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

(Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 8.b.1) Estos

coeficientes **se actualizan de forma automática.**

4.5. La uva excedente procedente de parcelas con rendimientos superiores al límite establecido no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen.

5. TIPOS DE VINO

5.1. Blancos:

- a) Valdeorras Godello: elaborado con el 100% de uvas procedentes de la variedad godello.
- b) Valdeorras Castes Nobres: elaborados con un mínimo del 85% de uvas de variedades preferentes blancas.
- c) Valdeorras Blanco: elaborado con uvas procedentes de variedades blancas preferentes y autorizadas.

5.2. Tintos:

- a) Valdeorras Mencía: elaborado con el 85% de uvas procedentes de la variedad mencía.
- b) Valdeorras Castes Nobres: elaborados con un mínimo del 85% de uvas de variedades preferentes tintas.
- c) Valdeorras Tinto: elaborado con uvas procedentes de variedades tintas preferentes y autorizadas.

5.3. **Valdeorras Escumoso:** obtenido según el método tradicional, elaborado con un mínimo del 85% de uvas de la variedad godello.

5.4. **Valdeorras Tostado:** vino naturalmente dulce, que se elabora a partir de variedades tintas o, si es de uva blanca, esta será de la variedad godello.

Los distintos tipos de vinos tintos amparados y los blancos Valdeorras Godello podrán utilizar en su etiquetado y publicidad la mención **“Producción Controlada”** cuando estén elaborados exclusivamente con uvas de parcelas sometidas a las condiciones especiales de limitación de la producción que se especifican en el artículo 8.b.1 del Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras.

(Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 8.b.1)

En el etiquetado de los vinos elaborados con uva pasificada se incluirá la mención “Tostado”.

(Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 8.b.3)

5.5. Los distintos tipos de vinos blancos y tintos amparados podrán ser sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de roble y tendrán derecho a utilizar los términos **Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva**, según la legislación vigente.

6. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

6.1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, del mosto y del vino, en el control de la fermentación y en el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen Valdeorras.

6.2. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas de forma orientada a la mejora de la calidad del producto final.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

6.3. Han de aplicarse presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y a su separación del bagazo, de modo que el **rendimiento no sea superior a 72 litros de vino terminado por cada 100 kilogramos** de uva. En el caso del Tostado los rendimientos no pueden ser superiores a 40 litros de vino terminado por cada 100 kgs de uvas pasas.

El vino se considerará terminado en todo caso a fecha 31 de marzo como máximo, fecha a partir de la cual el rendimiento no podrá superar el mencionado valor de 72 litros por cada 100 kgs de uva vendimiada.

Teniendo en cuenta las producciones máximas admitidas (ver apdo. 4 de estas Normas para Bodegas), el rendimiento máximo de elaboración de vino es por tanto de:

a) 90 hectolitros por hectárea en el caso de las variedades preferentes.

b) 108 hectolitros por hectárea en el caso de las demás variedades.

(Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 5)

6.4. Se establece además un **rendimiento máximo de elaboración a fecha 30 de noviembre de 80 litros de mosto/vino por cada 100 kgs de uva vendimiada hasta el 30 de noviembre.**

6.5. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones no adecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

6.6. Se prohíbe la utilización de prensas continuas en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo, y **se prohíbe la utilización de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.**

(Artículo 11º Reglamento D.O. Valdeorras)

6.7. No se permite llevar a cabo prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos junto con los bagazos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante.

(Artículo 11º Reglamento D.O. Valdeorras)

6.8. En la elaboración de **vinos del tipo Valdeorras Escumoso:**


a) El período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de nueve meses. (Artículo 11º Reglamento D.O. Valdeorras)

b) El contenido en dióxido de carbono procede exclusivamente de la fermentación. Conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debido al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3,5 bares. (Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 2.1)

c) Los vinos Valdeorras Escumoso serán del tipo Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco y Seco, según lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 607/2009, en relación a su contenido en azúcares. (Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 2.1)

d) Los espumosos se elaborarán al menos con un 85% de uva de la variedad blanca Godello. (Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 3)

6.9. En el caso de la elaboración de vinos del tipo **Valdeorras Tostado**, las uvas deben someterse a un secado por pasificación natural bajo cubierta con un mínimo de 90 días, con un rendimiento máximo de 40 litros por cada 100 kilogramos de uvas pasas. El Valdeorras Tostado es un vino naturalmente dulce, sin aumento artificial de su graduación

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación.

(Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 3)

7. MARCAS, NOMBRES COMERCIALES Y ETIQUETAS

7.1. Sólo las bodegas inscritas en los registros del Consello Regulador pueden solicitar la inscripción de una marca, nombre comercial o etiqueta en el correspondiente registro del Consello Regulador.

7.2. Para poder utilizar cualquier Marca, Nombre Comercial o Etiqueta en el etiquetado, propaganda y comercialización de vinos amparados por la Denominación de Origen Valdeorras, deberá haber sido previamente autorizado e inscrito en el correspondiente registro del Consello Regulador.

7.3. Sólo las Marcas, Nombres Comerciales o Etiquetas inscritas en sus correspondientes registros tendrán derecho a utilizar los logotipos, menciones y nombres protegidos por la Denominación de Origen Valdeorras en propaganda, embalajes y etiquetado, así como a utilizar sus correspondientes tirillas y contraetiquetas, que son expedidas por el Consello Regulador previa verificación de aptitud de las partidas de vino.

7.4. La inscripción en los registros de Marcas, Nombres Comerciales y/o Etiquetas, no exime al interesado del cumplimiento de otros requisitos o de la obtención de otros permisos o autorizaciones exigidos para la presentación y comercialización del vino por la legislación vigente.

7.5. Marcas

a) Requisitos para la inscripción de una marca:

- Se podrá admitir la inscripción de una marca cuyo titular sea una persona física diferente de la que solicita la inscripción.

Que el solicitante comunique al Consello Regulador la fecha en la que la referida marca deje de utilizarse en la comercialización de productos amparados por esta Denominación de Origen.

b) Documentación a presentar para la inscripción:

- Documento de *Solicitud de Inscripción en el Registro de Marcas (DC 06-01)* debidamente cumplimentado.

7.6. Nombres Comerciales


a) Requisitos para la inscripción de un nombre comercial:

- Que el titular del nombre comercial se comprometa a no ceder ni licenciar su uso a otras empresas.
- Que el nombre comercial no sea engañoso ni dé lugar a confusiones o induzca a error a los consumidores sobre la identidad de las personas físicas o jurídicas que participan en la elaboración, embotellado o distribución del vino.
- Que el nombre comercial no haga referencia al nombre de esta Denominación de Origen ni de ninguna otra que ampare productos idénticos o similares, no debiendo causar confusión en el consumidor respecto al origen y procedencia de los vinos.

b) Documentación a presentar para la inscripción:

- El documento de *Solicitud de Inscripción en el Registro de Nombres Comerciales (DC 06-04)* debidamente cumplimentado.

7.7. Etiquetas

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

a) Requisitos para la autorización de una etiqueta:

- Para la autorización de una etiqueta habrá de cumplirse lo dispuesto en el art. 33º del Reglamento de la D.O. y en el resto de la legislación vigente.
- La autorización del Consello Regulador no garantiza el cumplimiento presente o futuro de todos los requisitos legales aplicables, siendo la responsabilidad de dicho cumplimiento exclusivamente del titular del etiquetado.
- Que figure de modo destacado la mención a la denominación de origen Valdeorras¹ en gallego o en castellano y, optativamente, su logotipo² (que figura en el Anexo I del Reglamento de la Denominación de Origen Valdeorras y su Consello Regulador), además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

b) Documentación a presentar para la inscripción:

- *Solicitud de Inscripción en el Registro de Etiquetas* (DC 06-05).
- Boceto, a color, de la etiqueta. En caso de que el boceto contenga algún error, la autorización no será efectiva hasta que la bodega presente el boceto corregido en el Consello Regulador.

c) Todo cambio en su diseño, excepto que éste se limite al año de cosecha, requiere que se solicite una nueva inscripción de la misma en el registro de etiquetas y su autorización, al igual que una nueva.

7.8. Tramitación y resolución de solicitudes

El Órgano de Control, tras revisión de la documentación aportada, emite un informe sobre la adecuación de la etiqueta a la normativa y a los requisitos del Consello Regulador, que se traslada a la Secretaría para que ésta lo comunique al interesado. Al Pleno se le informa periódicamente de las solicitudes recibidas.

7.9. **El Consello Regulador podrá denegar, motivadamente, la inscripción de una marca, nombre comercial o etiqueta** cuando entienda que se perjudican derechos preferentes de terceros, exista la posibilidad de causar confusión al consumidor sobre el origen o las características del producto o pueda originar desprestigio a la Denominación de Origen Valdeorras.

7.10. Baja y revocación de solicitudes

Una marca, etiqueta o nombre comercial será dado de baja en el registro correspondiente por alguna de las siguientes causas:

- Quando su titular comunique al Consello Regulador su decisión de no seguir utilizándolo en la comercialización de productos amparados por la D.O. Valdeorras.
- Por revocación de la autorización, por así haberse acordado en la resolución de un expediente.
- Por cambio de la titularidad del nombre comercial o marca en la O.E.P.M. u organismo similar, o bien por cambio de su situación de concesión perdiendo los derechos de uso del nombre comercial.
- Por incumplimiento de cualquiera de los requisitos o compromisos establecidos para la inscripción.
- Podrá ser revocada la autorización de una etiqueta ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a las que se aludía en la etiqueta, o las de la persona física o jurídica propietaria de la misma o de la bodega inscrita, así como a variaciones en la situación registral de dicha marca en la O.E.P.M. u organismo similar.

¹ Deberá indicarse de alguna de las siguientes maneras: “Valdeorras Denominación de Orixe”, “Valdeorras Denominación de Origen”, “Denominación de Orixe Valdeorras”, “Denominación de Origen Valdeorras”, “Denominación de Origen Protegida Valdeorras”, “D.O.P. Valdeorras” o “D.O. Valdeorras”. Aparecerá siempre en el mismo campo visual que las menciones obligatorias.

La palabra **Valdeorras** deberá aparecer con la misma tipografía y tamaño, siendo este de un mínimo de 5 mm y un máximo de 7 mm; el resto aparecerá con un tamaño mínimo de 2 mm.

Las tirillas y contraetiquetas del Consello Regulador deberán estar visibles en su totalidad. (ACUERDO PLENARIO DEL 21 DE MARZO DE 2012).

² El tamaño de este logotipo no podrá ser superior al tamaño del logotipo que aparece en la precinta de garantía del Consello Regulador.

 <p>Denominación de Origen VALDEORRAS CONSELLO REGULADOR</p>	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
---	------------------------------	---------------------------------

8. VARIACIONES Y ACTUALIZACIONES EN LOS DATOS DEL REGISTRO

8.1. Las bodegas que sometan a cualquier tipo de variación los datos aportados para la Inscripción en los registros de bodegas están obligadas a informar al Consello Regulador de dichas variaciones.

8.2. Las bodegas **pueden designar representantes autorizados para realizar trámites en su nombre en el Consello Regulador** cumplimentando el impreso *Autorización para Trámites* (DCNBO-01).

8.3. Es necesario que el representante autorizado presente su D.N.I., para variaciones o actualizaciones en los datos aportados para la inscripción en los Registros de Bodegas.

9. VIGENCIA Y RENOVACIÓN DE LAS INSCRIPCIONES

9.1. **Para mantener la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable** cumplir en todo momento con los requisitos del Reglamento de la Denominación de Origen Valdeorras, con los de su Pliego de Condiciones, así como con los de su Manual de Calidad, lo cual implica también el cumplimiento de estas Normas para Bodegas, las Normas de Vendimia para Bodegas y demás normativa de aplicación, **debiendo comunicar el titular de la bodega cualquier variación que afecte a los datos aportados para la inscripción** (ver apdo. 8).

9.2. **Las inscripciones en los registros se renovarán cada 5 años.** El Órgano de Control hará las comprobaciones oportunas, entre las que se incluye la auditoría de las bodegas, para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

9.3. **La renovación en el Registro de Bodegas podrá estar sujeta a una cuota**, cuyo importe podrá consultarse en el Consello Regulador.

9.4. **Es necesario facilitar al Consello Regulador un número de cuenta en el que se cargarán todos los cobros, el último día del mes siguiente de la fecha reflejada en el abono.**

10. VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PARTIDAS DE VINO

10.1. Para poder ser amparada por la Denominación de Origen Valdeorras, cada partida de vino elaborado en las bodegas inscritas deberá superar un proceso de verificación de aptitud, llevado a cabo por el Órgano de Control del Consello Regulador, el cual tendrá lugar una vez superados los autocontroles físico-químicos y sensoriales de la propia bodega.


10.2. Dicho proceso de verificación de aptitud se efectuará por partidas o lotes homogéneos, lo que significa sobre la totalidad de la partida, sin que sea posible solicitarla para una fracción de una partida. Es decir, la verificación de aptitud se hará para la totalidad del volumen contenido en los depósitos que se muestreen a solicitud del operador, y constará de un examen analítico, efectuado por laboratorio acreditado (los laboratorios acreditados con los que trabaja este Consello Regulador pueden consultarse en su sitio web, en su apdo. “Normas”), y de un examen organoléptico, efectuado por el Panel de Cata del Consello Regulador.

10.3. Si una partida apta se traslada, total o parcialmente, de una bodega a otra, los litros trasladados perderán su aptitud. En caso de que la bodega vendedora poseyera precintas de garantía para esa partida, deberá por lo tanto devolver al Consello Regulador la cantidad de precintas correspondiente. Pola su parte, la bodega receptora deberá solicitar la verificación de aptitud de esa partida se desea comercializarla bajo el amparo de la D.O. Valdeorras.

10.4. Solicitud: La solicitud de toma de muestras para verificación de aptitud ha de dirigirse al Consello Regulador cumplimentando el impreso *Solicitud de Verificación de Aptitud* (DC 05-01), junto con la documentación correspondiente a los análisis físico-químicos y sensoriales, que ha de estar firmada, una vez que la bodega considera que el vino es apto respecto a los parámetros del Pliego de Condiciones.

Los boletines de análisis que deben presentar las bodegas cuando hacen sus solicitudes de verificación de aptitud deberán incluir necesariamente los siguientes datos:

- número de depósito analizado,
- fecha del análisis,
- (al menos los) parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones,

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

- nombre y firma/sello del técnico y/o entidad responsable del análisis.

Se recomienda además hacer constar las incertidumbres de medida asociadas a los métodos analíticos empleados para determinar cada parámetro.

Los boletines de análisis físico-químicos correspondientes a una partida de vino deben conservarse en la bodega durante 5 años contados a partir de la fecha en que la partida se embotella.

Siempre que la documentación presentada sea correcta y quede evidenciado en ella el cumplimiento con dichos parámetros, un técnico del Órgano de Control irá a recoger las muestras correspondientes a las partidas para las que solicita la verificación de aptitud en un **plazo máximo de 30 días a partir de la entrega de la solicitud**.

El Panel de Cata se reúne, habitualmente, los miércoles de cada semana, siempre y cuando se haya acumulado un número de muestras de 5 a 12, pudiendo reunirse otro día adicional, en caso de que el número de solicitudes de verificación de aptitud sea como mínimo de 17 (12+5).

Para presentar un vino al análisis organoléptico por Panel de Cata, las solicitudes han de presentarse (mediante el modelo DC 05-01) antes del martes de cada semana a las 12:00h.

10.5. Toma de muestras:

a) **Para que se lleve a cabo la toma de muestras es necesario que la partida de vino se encuentre en condiciones para su salida al mercado.**

b) Un técnico del Órgano de Control comunica a la bodega la fecha y hora de la toma de muestras.

c) El tamaño de la muestra es de 6 botellas de 0,75 l por depósito. **El material para la toma de muestras (botellas, corchos y cajas) es aportado por la bodega.**

d) El técnico identifica cada botella con un *Precinto para Muestras* en el que constan número de depósito, tipo de vino y cosecha que contiene el depósito del que se toma la muestra, número de acta de toma de muestras, y campaña. Estos precintos son firmados por el técnico y por el representante de la bodega.

e) Una (1) de las botellas de la muestra se destina a cata en la sede del Consello Regulador; dos (2), excepto que el representante renuncie expresamente a ello dejándolo constar por escrito, se quedan en la bodega como testigo; otra (1) se destina al análisis físicoquímico, y las restantes (2) se conservan en la sede del Consello Regulador hasta que finalice el proceso de verificación de aptitud.

En caso de que el representante de la bodega renuncie a conservar una botella de las de la muestra como testigo, las botellas a emplear para un posible contraanálisis serán las que se conservan en el Consello.

10.6. Proceso de Verificación de Aptitud

a) El proceso de Verificación de Aptitud consta de un control organoléptico y otro físicoquímico mediante los que se verifica la calidad del vino que opta a ser amparado por la D.O. Valdeorras, y que previamente ha sido considerado apto por la bodega productora.

b) **Cata (análisis sensorial):** un Panel de Cata, compuesto por, al menos, 5 miembros de la Relación de Catadores del Consello Regulador, que no tengan vinculación alguna con las bodegas que solicitan cata, valoran las calidades organolépticas y características propias, en especial, en cuanto a color, aroma y sabor.

TIPO DE VINO	ESCALA DE VALORACIÓN EN ANÁLISIS SENSORIAL (Cata)	
	PUNTUACIÓN	EVALUACIÓN
VALDEORRAS GODELLO	$x \leq 57$	Apto
	$x > 57$	Emplazado
VALDEORRAS CASTES NOBRES BRANCO	$x \leq 57$	Apto

	x > 57	Emplazado
VALDEORRAS BRANCO	x ≤ 62	Apto
	x > 62	Emplazado
VALDEORRAS MENCÍA	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado
VALDEORRAS CASTES NOBRES TINTO	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado
VALDEORRAS TINTO	x ≤ 62	Apto
	x > 62	Emplazado
VALDEORRAS ESCUMOSO	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado
VALDEORRAS TOSTADO	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado
VALDEORRAS CRIANZA	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado
VALDEORRAS RESERVA	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado
VALDEORRAS GRAN RESERVA	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado
PRODUCCIÓN CONTROLADA	x ≤ 57	Apto
	x > 57	Emplazado

c) **Análisis fisicoquímico:** Una (1) botella, de entre las tomadas como muestra de una partida en la bodega, se envía a uno de los laboratorios externos acreditados, que realizará un análisis mediante el que se miden, al menos, los siguientes parámetros:

- **Grado alcohólico adquirido mínimo**
- **Sulfuroso total máximo**
- **Acidez Volátil**
- **Acidez Total**
- **Azúcares residuales totales**

Los valores permitidos para estos parámetros son los que aparecen en la tabla siguiente (Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 2.1).

TIPO DE VINO	VALORES PERMITIDOS EN PARÁMETROS ANALÍTICOS			
	Acidez Volátil máxima (g/l ác. acético)	Acidez Total mínima (g/l ác. tartárico)	Grado Alcohólico mínimo	Sulfuroso Total máximo
Blanco	0,80 g/l ⁽²⁾	5 g/l	10,5% vol. ⁽¹⁾	160 mg/l
Tinto	0,80 g/l ⁽²⁾	4,5 g/l	10,5% vol. ⁽¹⁾	150 mg/l
Mencía	0,80 g/l ⁽²⁾	4,5 g/l	11,5% vol. ⁽¹⁾	150 mg/l
Godello	0,80 g/l ⁽²⁾	5 g/l	11,5% vol. ⁽¹⁾	160 mg/l
Castes nobles blanco	0,80 g/l ⁽²⁾	5 g/l	11,5% vol. ⁽¹⁾	160 mg/l
Castes nobles tinto	0,80 g/l ⁽²⁾	4,5 g/l	11,5% vol. ⁽¹⁾	150 mg/l
Tostado	2,4 g/l	-	13% vol.	160 mg/l
Escumoso	1,08 g/l	-	11% vol.	160 mg/L

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

(1) Para los vinos blancos y tintos, el contenido de azúcares residuales totales será el que corresponda al término «seco», con un contenido en azúcar de 4 gramos por litro como máximo o de 9 gramos por litro como máximo cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

(2) Los vinos que lleven las indicaciones Producción Controlada, Crianza, Reserva o Gran Reserva tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5% vol.

(3) En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera de roble por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l, y, cuando su edad sea superior a un año con envejecimiento mínimo en madera de roble de 3 meses, no superarán los 0,90 g/l hasta los 11% vol., y 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11 % vol.

(4) En los espumosos, el contenido en dióxido de carbono procede exclusivamente de la fermentación y serán del tipo Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco y Seco, según lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 607/2009, en relación a su contenido en azúcares.

(Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 2.1)

10.7. Resultado:

a) En base a los resultados del análisis fisicoquímico y sensorial, el Órgano de Control emite su informe, en el que se verifica si la partida en cuestión es apta o no. Este informe es comunicado por escrito a la bodega a la mayor brevedad posible.

b) **Partida apta:** En caso de que la partida reúna las condiciones organolépticas y físico-químicas adecuadas, es considerada apta, lo cual supone que queda amparada por la Denominación de Origen Valdeorras. El período de validez de esta aptitud caduca a los 6 meses. Si en ese tiempo no se han retirado precintas de garantía para la totalidad de la partida, para poder retirarlas deberá someterse de nuevo a una verificación de aptitud.

c) **Partida no apta (emplazada):** En caso de que la partida no reúna las condiciones idóneas para tener derecho al empleo de la Denominación de Origen Valdeorras, pero sus defectos puedan ser enmendados, se emplaza la decisión sobre la misma a una nueva verificación de aptitud si la bodega lo considera oportuno.

La bodega tiene derecho a presentar el vino perteneciente a esta partida a un nuevo examen organoléptico en un plazo máximo de **25 días** desde la recepción de la resolución.


En este caso la bodega debe aportar la explicación del tratamiento utilizado para la corrección de la partida de vino no apta (emplazada) en su nueva *Solicitud de Verificación de Aptitud de Partidas de Vino* (DC 05-01).

El Consello Regulador concede derecho a someter al dictamen de un Panel de Cata una partida de vino como máximo tres veces. En caso de que en una tercera cata (que deberá solicitarse también en el plazo de 25 días desde la resolución de certificación del segundo examen), el defecto no se considere subsanado, si se trata de una variedad preferente, la bodega (en el plazo máximo de 10 días después de recibida la resolución), puede iniciar de nuevo el proceso de verificación, está vez solicitando cata como otro tipo de vino.

d) **Partida no apta definitiva:** En caso de que una partida presente valores de acidez volátil por encima de los permitidos, o su grado alcohólico sea inferior al permitido en el Pliego de Condiciones, se considera que no reúne las condiciones para tener derecho al empleo de la Denominación de Origen Valdeorras, por lo que se considerará no apta definitivamente, incluso en la primera verificación de aptitud. En la tercera verificación, cualquier parámetro, físico-químico o sensorial, que incumpla el Pliego de Condiciones conllevará que la partida sea declarada no apta definitiva.

Asimismo, se considera no apta definitiva una partida que no haya superado un tercer análisis organoléptico por un Panel de Cata tras haber sido previamente emplazada, y no haber solicitado en plazo máximo de 10 días iniciar un nuevo proceso de verificación de aptitud como otro tipo de vino (siempre que se trate de un vino de variedad preferente).

e) La bodega tiene derecho a recurrir el resultado desfavorable de un análisis fisicoquímico, en cuyo caso se realiza un segundo análisis, en un laboratorio acreditado distinto del primero y elegido por la bodega en el plazo de 15 días

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

naturales desde la recepción del Informe sobre verificación de aptitud de partidas de vino (DC 05-03). Para ello se utiliza una de las botellas que se conservan en la bodega como testigo (salvo que la bodega hubiese renunciado a ello en la toma de muestras, en cuyo caso se tomará una de las que se conservan en el Consello Regulador), la cual se entrega al Consello Regulador para que este la envíe al laboratorio acreditado elegido.

¹ Siempre que la partida de vino sea verificada como apta, no importa si lo es en la primera, en la segunda o en la tercera oportunidad (el Consello Regulador entiende que, si una bodega corrige los defectos encontrados en una cata anterior, su sistema de control funciona suficientemente).

² En caso de que la bodega decida autodescalificar la partida de vino antes de incurrir en no apta definitiva, no se considerará la partida como no apta definitiva.

³ El cambio de añada “reinicia” el proceso de pérdida de confianza, que se describe en el Anexo 1. Por otra parte, en el caso de producirse no aptitudes definitivas de partidas de distintos tipos de vino de una misma bodega, este proceso se aplicará independientemente para cada uno de ellos. Si una bodega, tras tres verificaciones de aptitud con resultado negativo, reclasifica la partida como otro tipo de vino y reinicia el proceso de verificación de aptitud, se considerará que ha tenido una partida no apta definitiva (puesto que así es para el primer tipo de vino).

En caso de que el resultado del segundo análisis corrobore el del primero, no cabrá recurso. En caso de que ambos resultados sean contradictorios, se realiza un tercer análisis en un tercer laboratorio alternativo, también acreditado y elegido por la bodega, para el cual se tomará como muestra una de las botellas que se conservan en el Consello Regulador.

Todos los gastos derivados (incluidos análisis y portes) de la solicitud de contraanálisis y análisis dirimente (en su caso) serán asumidos por la bodega.

10.8. Solicitud y recogida de tirillas y contraetiquetas (precintas de garantía):

a) Una bodega puede solicitar a la imprenta proveedora la cantidad de precintas de garantía (tirillas y/o contraetiquetas) correspondiente a los tipos de vino que elabora (aun pendientes de verificar).

b) La imprenta solicitará la numeración de las precintas al Consello Regulador. El personal administrativo del Consello Regulador revisará que la bodega disponga de certificado para el tipo de vino para el que solicita precintas.

- En caso positivo, el Consello Regulador asignará la numeración para las mismas y la comunicará a la imprenta. Una vez elaboradas, la imprenta las enviará al Consello Regulador, quien las custodiará.

- En caso negativo, se le comunicará al operador la no disposición de certificado para ese tipo de vino y la imposibilidad de imprimir precintas de garantía.

c) Una vez recibida la comunicación del Consello Regulador de la resolución del Órgano de Control mediante la que una partida se considera verificada, la bodega puede solicitar las tirillas y contraetiquetas correspondientes a dicha partida.

d) **Para recoger las tirillas y contraetiquetas es necesario solicitarlas, al menos, con 24 horas de antelación** cumplimentando y presentando al Consello regulador el impreso *Solicitud de retirada de tirillas y contraetiquetas* (DC 11-01). Dicho impreso tendrá un plazo de validez de 15 días, transcurrido el cual la bodega deberá solicitar nuevamente la retirada de precintas.

e) Dado que el número de precintas que se entregan a la bodega puede ser superior a las necesarias para una partida determinada, cuando una bodega disponga de precintas sobrantes podrá conservarlas en stock y reasignarlas a otras partidas verificadas y aptas, en su caso, reflejándolo estrictamente en su documentación de trazabilidad.

f) Se establece, para las tirillas y contraetiquetas, un **margen por pérdida o deterioro equivalente al 1,5%**.

g) En caso de que una bodega realice **venta de vino verificado a granel**, una vez que haya **agotado sus existencias de este tipo de vino, debe devolver al Consello Regulador el remanente de tirillas y/o contraetiquetas solicitadas para el mismo en un plazo de 15 días.**

En caso contrario, se procederá a no verificar la aptitud de la partida de vino a la bodega compradora de la partida de

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

vino proporcional a las tirillas y/o contraetiquetas existentes, así como a la apertura de una no conformidad a la bodega en cuestión.

10.9. Aspectos que deben cumplir tirillas y contraetiquetas:

a) Contener el siguiente texto, según el tipo de vino:

TEXTO	TIPO DE VINO
VALDEORRAS GODELLO	Elaborado con el 100% de uvas de la variedad godello
VALDEORRAS CASTES NOBRES	Elaborado con un mínimo del 85% de uvas de variedades preferentes
VALDEORRAS BLANCO	Elaborado con uvas de variedades blancas preferentes o autorizadas
VALDEORRAS MENCÍA	Elaborado con un 85% de uvas procedentes de la variedad mencía
VALDEORRAS PRODUCCIÓN CONTROLADA GODELLO	Elaborado a partir de uvas de godello procedentes de parcelas sometidas a las exigencias de producción controlada
VALDEORRAS PRODUCCIÓN CONTROLADA	Elaborado a partir de uvas de variedades tintas procedentes de parcelas sometidas a las exigencias de producción controlada.
VALDEORRAS TINTO	Elaborado con uvas de variedades tintas preferentes o autorizadas
VALDEORRAS CRIANZA	Todos los tipos de vino blanco y tintos de Valdeorras sometidos a envejecimiento en barricas de roble podrán, según la legislación vigente
VALDEORRAS RESERVA	Todos los tipos de vino blanco y tintos de Valdeorras sometidos a envejecimiento en barricas de roble podrán, según la legislación vigente
VALDEORRAS GRAN RESERVA	Todos los tipos de vino blanco y tintos de Valdeorras sometidos a envejecimiento en barricas de roble podrán, según la legislación vigente
VALDEORRAS TOSTADO	Un vino naturalmente dulce, que se elabora a partir de variedades tintas o Godello.
VALDEORRAS ESCUMOSO	Obtenido siguiendo el método tradicional, elaborado con un mínimo de 85% de uvas de la variedad Godello.

b) Cumplir las siguientes especificaciones técnicas:

- Tipo de material: couche
- Adhesivo: acrílico SH3020PLUS
- Material de soporte glossinet
- Tamaño tirillas: 60x24mm
- Tamaño contraetiquetas: 60x65mm
- Tipografía: Goudysans MD BT
- Colores de impresión: godello 3 tintas, Mencía 4 tintas
- Tipografía: Goudysans MD BT
- Diámetro del mandril: 75 min.



TIPOGRAFIA: GOUDYSANS MD BT
 TAMAÑO: 60 x 24
 ● P.188 ● P.613 ● P.5825 ● TROQUEL

TIPOGRAFIA: GOUDYSANS MD BT
 TAMAÑO: 60 x 65
 ● P.188 ● P.613 ● P.5825 ● TROQUEL

11. DECLARACIONES

11.1 Para controlar la producción, elaboración y existencias, las personas físicas y jurídicas titulares de bodegas deben

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

declarar, antes del 30 de noviembre de cada año, la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren, cumplimentando el documento *Declaración de Elaboración* (DC NBO-02).

11.2 Es obligatorio consignar la procedencia de la uva y, en caso de venta durante la campaña de vendimia, el destino de los productos que se expidan, indicando el destinatario y la cantidad.

11.3 Estos requisitos no eximen a los interesados de la obligación de hacer las declaraciones de existencias, producción y elaboración que se exijan con carácter general en la normativa vigente.

11.4 Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas del Consello Regulador están obligadas a **declarar la capacidad de que disponen, así como cualquier modificación de la misma**, aunque ésta sea transitoria (p.ej. en caso de adquisición o alquiler de un nuevo depósito), siempre que la capacidad total se vea alterada en más de un 5%.

11.5 Es obligatorio que los depósitos que se utilicen para almacenar vino que esté, o aspire a estar, amparado por la D.O. Valdeorras, estén convenientemente identificados con:

- N° de depósito (o código alfanumérico, en su caso) y de la capacidad nominal (de forma indeleble). Esta información debe figurar visualmente en cada depósito, excepto en el caso de las barricas de un volumen de 600 litros o menos, en cuyo caso puede hacerse constar en algún documento de forma inequívoca.
- Tipo de vino contenido (según los definidos en el Pliego de Condiciones) y cosecha, en su caso.
- Cantidad contenida o número de botellas, en su caso.
- Para partidas embotelladas: tipo de vino, cantidad de botellas, cosecha, fecha de embotellado y depósito(s) de procedencia.
- Estado de aptitud de la partida (para las partidas que hayan pasado por verificación de aptitud en el Consello Regulador): apta, no apta emplazada, o no apta definitiva. Las que no dispongan de identificación del estado de aptitud se entenderá que no han sido verificadas.

12. AUTOCONTROL DE LA TRAZABILIDAD


a) De acuerdo con el art. 44° de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega (BOE nº 93, de 19 de abril de 2005), las bodegas deben disponer de un sistema de autocontrol de la trazabilidad. Este sistema debe permitir acreditar las especificaciones de todas las partidas de vino en cuanto a procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción y rendimientos de elaboración.

b) La bodega debe registrar todos los movimientos y procesos de elaboración efectuados en todas sus partidas de vino, de modo que pueda ser trazable cualquier depósito o envase hasta el proveedor de la uva.

c) Los registros de trazabilidad pueden realizarse mediante cualquier sistema de autocontrol de la trazabilidad adecuado para ello, manual o informático, y en soporte papel o electrónico, a elección de la bodega.

d) Los registros correspondientes a una partida de vino deben conservarse en la bodega durante 5 años contados a partir de la fecha en que la partida se embotella.

e) Además, de acuerdo con art. 9° y ss. del Decreto 158/2011, de 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas, los registros y las declaraciones de determinadas prácticas en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia (DOG nº 148, de 3 de agosto de 2011), las bodegas “deberán llevar una contabilidad vitivinícola mediante registros, en los que anotarán, en particular, las entradas y salidas del dicho producto, así como las manipulaciones que se efectúen y los productos empleados en estas”. Estos registros deberán llevarse en los Libros-Registro establecidos por dicho Decreto 158/2011.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

f) En el conjunto de auditoría(s) de seguimiento y auditoría de renovación correspondientes a un ciclo de vigencia del certificado (5 años desde la anterior renovación), debe haberse hecho al menos un ejercicio de trazabilidad válido para todos y cada uno de los tipos de producto que la bodega tenga certificados en el momento de la auditoría (según los grupos de tipos de vino que se detallan a continuación). **Grupo 1:** Godello, **Grupo 2:** Producción Controlada, **Grupo 3:** Blanco, Mencía, Tinto, Castes Nobles tinto, Castes Nobles Blanco **Grupo 4:** Escumoso, **Grupo 5:** Tostado, **Grupo 6:** Crianza, Reserva, Gran Reserva)

13. CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

13.1. Generalidades

a) La certificación de producto consiste en la confirmación, por medio de un documento emitido por el Consello Regulador de la D.O. Valdeorras, de que uno o varios tipos de productos (en este caso, vinos) elaborados y/o embotellados por una bodega cumplen con los **requisitos del esquema de certificación de producto de la D.O. Valdeorras**.

b) El esquema de certificación de vinos del Consello Regulador de la D.O. Valdeorras está compuesto por los requisitos recogidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras y en las Normas aplicables a las bodegas, concretamente:

- Normas para Bodegas
- Normas de Vendimia para Bodegas

c) Las bodegas que aspiren a disponer de productos certificados deben estar inscritas en los Registros de Bodegas del Consejo Regulador de la D.O. Valdeorras, para lo cual les es también de aplicación el Reglamento de la D.O. Valdeorras y de su Consello Regulador. Asimismo, la uva utilizada debe proceder de parcelas inscritas en los Registros de Viñas del Consello Regulador, a las cuales y a sus titulares les son de aplicación también los mencionados Pliego de Condiciones y Reglamento, así como las Normas para Explotadores y Normas de Vendimia para Explotadores.

d) Solamente las **bodegas elaboradoras o embotelladoras de vino, o cosecheros**, inscritas en los Registros de Bodegas y de Cosecheros, del Consello Regulador de la D.O. Valdeorras, pueden optar a la certificación de sus productos, que sólo puede ser concedida por el Consello Regulador, como entidad certificadora.

e) La certificación de producto es condición *sine qua non* para la concesión de precintas de garantía (tirillas y contraetiquetas) a las diferentes partidas de vino que la bodega quiera comercializar bajo el amparo de la Denominación de Origen Valdeorras. Una vez certificado el tipo de vino, cuando una determinada partida de ese tipo de vino haya superado todos los autocontroles de calidad (físico-químicos y sensoriales), y la bodega considere que dicha partida está lista para su comercialización, la bodega podrá solicitar al Consello Regulador la verificación de la aptitud de la partida (ver apdo. 10). Cuando esta aptitud sea verificada positivamente por el Consello Regulador, éste librerá las precintas de garantía correspondientes. (Véase apdo. 10 para la gestión de precintas sobrantes por parte de la bodega).

f) La certificación de producto, por tanto, no da por sí sola el derecho a la concesión de las precintas de garantía (es también necesaria la verificación de aptitud de las partidas de vino por parte del Consello Regulador). Tampoco la verificación positiva de aptitud de una partida de vino da por sí sola el derecho a la concesión de las precintas de garantía para esa partida (es necesaria la previa certificación de ese tipo de vino por parte del Consello Regulador).

g) Para la concesión de la certificación de un tipo de vino, es necesario que al menos una partida del mismo haya sido verificada como apta por el Consello Regulador, mediante los correspondientes análisis físico-químicos y sensoriales que demuestren su conformidad respecto a los requisitos del Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras. Además, son necesarios otros requisitos y condiciones, que se especifican en este apartado.

13.2. Solicitud de certificación

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

a) La bodega solicitante, ha de tener superada previamente una verificación de aptitud, y debe cumplimentar la *Solicitud de Certificación de Producto (DC 99-01)* especificando claramente:

- su razón social y dirección;
- el alcance de la certificación solicitada, que deberá ser “vinos de las siguientes tipologías amparadas por la Denominación de Origen Valdeorras” (especificando cuáles);
- la(s) dirección(es) de las instalaciones de la bodega donde elabora sus vinos (cualquier otra localización no declarada en la solicitud quedaría fuera del alcance de la certificación);
- persona de contacto y datos de contacto.

b) Esta solicitud debe **estar firmada por un representante autorizado** de la bodega solicitante.

c) La solicitud será revisada por el Órgano de Control. Una vez que se encuentre conforme, será firmada por el representante designado por el Pleno del Consello Regulador, en señal de conformidad, remitiendo copia a la bodega solicitante a través del área privada de la plataforma habilitada para ello, en la sección “Certificación de Producto”.

13.3. Para la solicitud de certificación de un nuevo producto, **Derechos y deberes del solicitante**

a) Al cumplimentar su solicitud de certificación, **la bodega solicitante se compromete a:**

- 1) Cumplir los requisitos del proceso de certificación, incluyendo el pago de las tarifas de certificación (en su caso).
- 2) Facilitar la información necesaria al Consello Regulador para la evaluación de la conformidad de los productos para los que solicita la certificación.

(La relación completa de los compromisos que asume la bodega puede leerse en el DC 99-01, *Solicitud de Certificación de Producto*).

b) Por otro lado, la bodega solicitante **tiene derecho a:**

- 1) Recibir información adicional, por parte del Consello Regulador, sobre el proceso de certificación, si así la solicita.
- 2) Que el proceso de certificación se complete² en un plazo no superior a **6 meses** desde la recepción de su solicitud en el Consello Regulador.

(La relación completa de los compromisos que asume el Consello Regulador puede leerse en el DC 99-01, *Solicitud de Certificación de Producto*).

13.4. Tarifas

El importe de la tarifa correspondiente al proceso de certificación de producto es aprobado por el Pleno del Consello Regulador, y figura en la *Solicitud de Certificación de Producto (DC 99-01)*.

13.5. Auditoría de certificación


a) Para la concesión de la certificación, **es requisito imprescindible que la bodega solicitante haya sido sometida a al menos una auditoría completa de certificación de producto** (ver apdo. 14 de estas Normas).

b) Una vez realizada la auditoría de certificación de bodega, es requisito imprescindible que las **no conformidades detectadas, en su caso, hayan sido subsanadas satisfactoriamente en tiempo y forma** (ver apdo. 15 de estas Normas).

13.6. Análisis físico-químicos y organolépticos

a) El Órgano de Control comprueba en la auditoría de certificación de bodega:

- 1) Que la bodega realiza **análisis físico-químicos de todas las partidas de sus productos, y dispone de los registros de los mismos.**
- 2) Que la bodega realiza **análisis organolépticos o sensoriales (catas) de todas las partidas de sus productos, y dispone de registros de los mismos.**
- 3) Que **los resultados de estos análisis físico-químicos y sensoriales cumplen con los requisitos del Pliego de**

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

Condiciones de la D.O. Valdeorras, y, en caso de haber existido desviaciones, éstas se han subsanado de forma acorde con dicho Pliego de Condiciones.

- b) En caso de detectarse algún incumplimiento, se registra una no conformidad y se comunica por escrito a la bodega.
- c) Además, y con independencia de lo anterior, **el Órgano de Control tiene que hacer un análisis físico- químico y organoléptico de al menos una partida de cada tipo de producto para los que la bodega solicita la certificación, previa solicitud de ésta**, siguiendo las especificaciones del apdo. 10 de estas Normas para Bodegas. Para ello:
 - 1) El Órgano de Control toma muestras en las instalaciones de la bodega.
 - 2) El análisis físico-químico tiene que efectuarse por un **laboratorio acreditado**.
 - 3) El análisis organoléptico tiene que efectuarse por un **panel de catadores aprobados por el Consello Regulador**.
 - d) Los resultados de estos análisis físico-químicos y organolépticos deben cumplir con los requisitos del Pliego de Condiciones.
- e) En caso de detectarse algún incumplimiento, se registra una no conformidad y se comunica a la bodega por escrito.

13.7. Decisión sobre la certificación

- a) Una vez efectuadas todas las comprobaciones señaladas en los epígrafes 13.5 y 13.6, el Órgano de Control evalúa los resultados y emite un informe sobre el expediente de auditoría, dirigido a la Secretaria del Consello Regulador, en el que propone una de las opciones siguientes:
 - 1) Conceder la certificación de producto solicitada por la bodega.
 - 2) No conceder la certificación de producto.
- b) Una vez recibido el informe, la Secretaria revisa el expediente y, en nombre del Consello Regulador, emite la *Resolución sobre Certificación de Producto*, en la que traslada al solicitante la decisión del Consello Regulador, de forma motivada.
- c) Esta resolución sobre la certificación de producto es firmada por la Secretaria del Consello Regulador.
- d) Si la bodega solicitante no está de acuerdo con la resolución sobre la certificación de su producto, puede formular un recurso, según lo indicado en el apdo. 18 de estas Normas para Bodegas.

² Es decir, se emita Resolución de Certificación por la Secretaria del Consello Regulador.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

13.8. Emisión del certificado


- a) **A aquellas bodegas a las que se conceda la certificación de sus productos, se les emitirá el documento acreditativo de la certificación de sus productos (“certificado”), que será remitido a través del área privada de la plataforma habilitada para ello, en la sección “Certificación de Producto”.**
- b) En caso de retirada definitiva de la certificación, la bodega tiene la obligación de devolver este certificado al Consello Regulador.

13.9. Validez de la certificación

- a) El certificado tiene **validez por cinco años desde la fecha de emisión de la Resolución de Certificación, salvo retirada temporal o definitiva de la misma** (ver 13.12 y 13.13).
- b) En el sitio web del Consello Regulador puede consultarse la relación actualizada de certificados en vigor.

13.10. Seguimiento y renovación de la certificación de producto

- a) **A partir de la concesión del certificado, la bodega puede ser sometida en cualquier momento a actividades de control o auditoría por parte del Órgano de Control del Consello Regulador, cuando éste lo estime oportuno.**
- b) De manera sistemática, para el mantenimiento de la certificación, el Órgano de Control somete a la bodega a los siguientes controles o auditorías:
- Análisis físico-químico y sensorial de cada partida de vino que la bodega considere apta para su embotellado y comercialización, previa solicitud de ésta.
 - Auditorías relacionadas con la certificación de producto: el Órgano de Control tiene la potestad de auditar in situ a las bodegas para comprobar que los productos de la bodega son o continúan siendo conformes con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, así como con los que les sean aplicables del Manual de la Calidad y su documentación asociada, en lo relativo a la certificación de producto (ver apdo. 14 de estas Normas para Bodegas).
- c) En cualquiera de estas actividades de control o auditoría, el Órgano de Control puede realizar auditorías extraordinarias a los operadores cuando lo considere conveniente, y pueden detectarse no conformidades a la bodega. Las no conformidades detectadas (en su caso) deben ser subsanadas por la bodega (ver apdo. 15 de estas Normas).
- d) En caso de no detectarse no conformidades, o de ser subsanadas correctamente éstas en tiempo y forma por la bodega, serán de aplicación de nuevo los epígrafes 13.5 a 13.8, en este caso respecto a la renovación de la certificación.
- e) Durante la auditoría de renovación de la certificación de producto, se comprobará para todas y cada una de las tipologías de vino para las que la bodega tiene certificación, si, en al menos una de las últimas 5 campañas (desde la última auditoría de certificación inicial/renovación), para la tipologías de vino: Escumoso, Tostado, Crianza, Reserva y Gran Reserva, dicho período será de 10 campañas, si la bodega ha elaborado o ha tenido producto susceptible de ser verificado. De no ser así, en alguna(s) de dichas tipologías de vino, al resolver la renovación, se modificará el alcance de la certificación, suprimiendo aquella(s) tipología(s) que no se haya(n) elaborado y/o no fuesen susceptibles de verificación durante el mencionado período.
- f) En el nuevo *Certificado de Producto*, que el Consello Regulador entregará a la bodega cuya certificación de producto se renueve, se hará constar tanto la fecha de primera emisión del mismo como la fecha de renovación, la nueva fecha de expiración prevista, y el nuevo alcance de la certificación, si éste ha cambiado.
- g) De no subsanarse una o varias de las no conformidades detectadas, o no hacerlo satisfactoriamente la bodega, se seguirán los pasos señalados en el epígrafe 13.12, “Retirada temporal de la certificación de producto”.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

13.11. Uso del certificado por parte de la bodega

a) Una vez lograda la certificación de producto por la bodega, **ésta queda obligada, con respecto al uso del certificado de producto, a:**

- 1) Cumplir en todo momento las disposiciones aplicables del esquema de certificación de producto del Consello Regulador relativas a la vigilancia de la certificación de producto, disponibles en estas Normas para Bodegas.
- 2) En particular, colaborar con el Consello Regulador en la vigilancia de la certificación de producto, lo que incluye permitir la realización de auditorías, examen de documentación, y acceso a todas las áreas, registros y personal de la bodega, al personal designado para ello del Órgano de Control, incluyendo los observadores autorizados por este, en caso necesario y justificado.
- 3) No utilizar la certificación de producto de manera que pueda perjudicar el prestigio del Consello Regulador o de la D.O., y no hacer ninguna declaración referente a su certificación de producto que el Consello Regulador pueda considerar como impropia o noautorizada.
- 4) Si se le retira temporal o definitivamente la certificación de uno o varios productos, dejar de usar toda publicidad que haga referencia a ella, e incluso devolver cualquier documento relacionado con ella cuando así lo exija el Consello Regulador.
- 5) En particular, en caso de retirada definitiva de la certificación de producto, devolver el certificado original al Consello Regulador.
- 6) Usar la certificación únicamente para mostrar qué productos están certificados en conformidad con el Pliego de Condiciones de la D.O.Valdeorras.
- 7) Asegurar que ningún documento o informe, ni parte del mismo, es utilizado de manera engañosa respecto a la certificación de productos de la bodega. En caso de reproducir el certificado de producto, hacerlo de forma fiel y sin alteración alguna del mismo.
- 8) Cumplir con los requisitos del Consello Regulador al hacer referencia a la condición de producto certificado en medios de comunicación tales como documentos, folletos o publicidad.
- 9) Informar al Consello Regulador de cualquier cambio que pueda afectar a la conformidad del producto, y en particular de las características físico-químicas y/u organolépticas del mismo, de su proceso de elaboración, y de los sistemas de control de la calidad del producto.
- 10) Cumplir con las obligaciones de pago al Consello Regulador relativas a la certificación de producto.
- 11) Permitir que cualquier dato o información sobre sus productos que obre en poder del Consello Regulador pueda ser consultado, bajo requerimiento justificado, por el Comité de Garantías del mismo, por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en sus auditorías de acreditación al Consello Regulador, y/o por entidad administrativa o judicial, en su caso.
- 12) Permitir al Consello Regulador informar del estado de certificación de sus productos, ya sea publicándolo en sus medios de comunicación propios (sitio web) o bajo petición de tercera parte.

13.12. Retirada temporal de la certificación de producto

a) El Consello Regulador **puede retirar temporalmente la certificación de los productos de una bodega, por un máximo de tres meses**, en los siguientes casos:

- 1) De no subsanar la bodega una o varias de las no conformidades detectadas, o no hacerlo satisfactoriamente, en el plazo otorgado para ello.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

2) De incumplir la bodega cualquiera de las obligaciones (incluidas las económicas) derivadas de la certificación, recogidas en el epígrafe 13.11, “Uso del certificado por parte de la bodega”.

b) Si la bodega resuelve en plazo el incumplimiento que ha dado origen a la retirada temporal de la certificación, se le restituye el uso de la certificación, siéndole comunicado por escrito.

c) También es posible la retirada de la certificación de producto por acumulación de partidas no aptas definitivas en verificación de aptitud, para un determinado tipo de vino certificado y añada.

Quando una partida de vino certificado es encontrada no apta definitiva, ello supone una pérdida de confianza del Órgano de Control del Consello Regulador en el sistema de elaboración y autocontrol de la bodega productora³, al haber ésta declarado previamente que dicha partida de vino era conforme. Dicha pérdida de confianza se incrementa si dicha no aptitud definitiva⁴ se repite para más partidas de vino de la bodega, de la misma añada y tipo de vino⁵, y puede llegar a suponer la retirada temporal de la certificación del producto.

d) En caso de que el Pleno del Consello Regulador decida la suspensión temporal de la inscripción de una bodega por otros motivos, esto implicará automáticamente la retirada temporal de la certificación de producto para esa bodega, durante el período de tiempo que dure la suspensión. En este caso, excepcionalmente, aunque la suspensión temporal sea mayor a tres meses, se mantiene la retirada de la certificación con carácter temporal y no definitivo.

e) Mientras una bodega permanezca con la certificación de sus productos retirada temporalmente, el Consello Regulador no le entrega nuevas precintas de garantía para esos productos.

f) Si la bodega no está de acuerdo con la retirada temporal de la certificación de su producto, puede formular un recurso, según lo indicado en el apdo. 18 de estas Normas para Bodegas.

13.13. Retirada definitiva de la certificación de producto

a) El Consello Regulador **puede retirar definitivamente la certificación** de los productos de una bodega, cuando transcurrido el plazo máximo de retirada temporal (indicado en el epígrafe anterior), **la bodega persista en el incumplimiento de sus obligaciones.**

b) **La retirada definitiva de la certificación de los productos de la bodega conlleva informar al Pleno para el inicio, en su caso, de expediente de suspensión o baja de la bodega en los registros del Consello Regulador.** Esta propuesta será transmitida al Pleno por la Secretaria.

c) En este caso, **para recuperar la certificación de estos productos, debe iniciarse de nuevo en su totalidad el proceso de certificación** descrito en este procedimiento, lo cual solamente podrá suceder **una vez transcurridos dos años desde la retirada definitiva de la certificación o hasta la finalización del período de suspensión (máximo dos años), o tras un año desde la decisión de baja definitiva** (ver apdo. 17 de estas Normas), **según el caso.**

d) **Mientras una bodega con una certificación de sus productos retirada no la recupere, el Consello Regulador no le entrega nuevas precintas de garantía para esos productos.**

e) En caso de que el Pleno del Consello Regulador decida la baja de la bodega de sus registros por otros motivos, esto implicará automáticamente la retirada definitiva de la certificación de productos para esa bodega.

f) Si la bodega no está de acuerdo con la retirada definitiva de la certificación de su producto, puede formular un recurso, según lo indicado en el apdo. 18 de estas Normas para Bodegas.

13.14. Modificación del alcance de la certificación

a) Si el Órgano de Control detecta que una bodega ha efectuado cambios en los tipos de vino que elabora, o modificaciones en sus instalaciones que pudieran afectar a la conformidad de sus productos, esto puede ocasionar la modificación del alcance de la certificación.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

b) A su vez, si una bodega decide modificar el alcance de la certificación de producto solicitada o concedida, debe comunicarlo por escrito al Consello Regulador.

c) Cuando la modificación solicitada por la bodega consista en la ampliación de la certificación a un nuevo tipo de vino, se seguirá lo establecido en el apdo. 13.5 y siguientes. En este caso, la auditoría de certificación podrá no ser completa, si el Órgano de Control considera que no es necesario, si bien todos aquellos aspectos propios del tipo de vino que se somete a certificación deberán ser auditados, incluyendo el autocontrol de la trazabilidad para ese tipo de vino.

d) La modificación del Certificado de Producto no supone cambio en la fecha de expiración del Certificado de Producto original, incluso cuando dicha modificación se deba a la adición de nuevos productos certificados (los cuales, por tanto, tendrán la misma fecha de expiración de su certificación que los anteriores). En el Certificado de Producto modificado se registra siempre la fecha de la última modificación, manteniéndose las fechas de concesión original, renovación (en su caso) y expiración.

13.15. Modificación de los requisitos del proceso de certificación de producto

a) Los cambios o modificaciones de las condiciones del proceso de certificación de producto que puedan ser incorporadas por el Consello Regulador, deberán ser ratificadas por los órganos de aprobación del mismo e incorporadas en los documentos pertinentes del SG, incluyendo en particular estas Normas para Bodegas, mediante las cuales dichas modificaciones son comunicadas a los interesados.

b) Además, cuando el cambio en el esquema de certificación afecte a las bodegas con productos certificados o que aspiren a tenerlos, el Consello Regulador se asegura de que las mismas reciben la información necesaria sobre dicho cambio.

c) Cuando sea procedente, el Consello Regulador establecerá un período transitorio o fecha límite para la adaptación al cambio por parte de los inscritos que sean afectados por el mismo.

13.16. Finalización de la certificación de producto

a) Por iniciativa de la bodega titular de la certificación de un producto, ésta puede finalizarse (por ejemplo, si la bodega deja de elaborar de forma indefinida ese tipo de vino, o abandona su actividad).

b) En este caso, el Consello Regulador se asegura de tomar las medidas oportunas para que el producto que estaba certificado deje de estarlo. Estas medidas incluyen la modificación del *Certificado de Producto*, debiendo devolver la bodega el certificado anterior. Asimismo, se modificará la información existente en las bases de datos del Consello Regulador y la información accesible al público, en la medida que resulte necesario.

14. AUDITORÍAS A BODEGAS

14.1. El Órgano de Control del Consello Regulador realiza diferentes tipos de auditorías sobre las bodegas inscritas, o para las que se solicite la inscripción, en los Registros de Bodegas. Las auditorías varían en su alcance y periodicidad según el tipo de auditoría del que se trate, que puede corresponderse con uno de los siguientes:

a) Auditoría inicial o de inscripción: la realización de esta auditoría es condición necesaria para la inscripción de una bodega en los Registros de Bodegas del Consello Regulador.

El objetivo de la misma es evaluar la aptitud de una bodega para la que se solicite la inscripción. Dicha aptitud será concedida en función de la veracidad de los datos aportados por el solicitante y el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en estas Normas para Bodegas (y, por extensión, en el Manual de Calidad del Consello Regulador y en su documentación asociada) y en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras.

b) Auditoría de certificación de producto: la realización de esta auditoría es condición necesaria para la certificación de los productos de una bodega inscrita (ver apdo. 13) y, por tanto, para la concesión de precintas de garantía.

El objetivo de la misma es evaluar la conformidad de los productos de la bodega con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras y en estas Normas para Bodegas (y, por extensión, en el Manual de Calidad

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

del Consello Regulador y en su documentación asociada).

c) Auditorías operacionales de seguimiento de la certificación de producto: existen una serie de actividades llevadas a cabo por las bodegas, que se enumeran a continuación, que el Órgano de Control tiene la potestad de auditar in situ para comprobar que los productos de la bodega continúan siendo conformes con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras y en estas Normas para Bodegas (y, por extensión, en el Manual de Calidad del Consello Regulador y en su documentación asociada), en relación con la certificación de producto:

- Auditoría de vendimia: se realiza al menos una vez por campaña, durante la vendimia. El objetivo es comprobar el cumplimiento de los requisitos de vendimia establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, así como los demás establecidos en el Manual de la Calidad y su documentación asociada en relación con la vendimia, entre ellos los relativos al autocontrol por parte de las bodegas.
- Auditoría de aforos: se realizan al menos dos veces al año en cada bodega, preferiblemente tras el cierre de campaña (31 de julio), y tras la *Declaración de Elaboración*, realizada por la bodega antes del 30 de noviembre (ver apdo. 11). El objetivo es comprobar la veracidad de los datos aportados por la bodega, mediante el control de los volúmenes contenidos en los depósitos (ver apdo. 11).

En estas auditorías, y en cualquier aforo, las diferencias entre los volúmenes aforados y los declarados previamente por la bodega podrán ser objeto de no conformidad, si superan los siguientes márgenes de tolerancia:

- a) Si las existencias reales son inferiores a las declaradas en más de un 3% (esto supondrá una no conformidad leve)⁶.
- b) Si las existencias reales son superiores a las declaradas entre un 2% y un 5% (esto supondrá una no conformidad leve)⁷.
- c) Si las existencias reales son superiores a las declaradas en más de un 5% (esto supondrá una no conformidad grave)⁸.

- Auditoría de descorchado: se lleva a cabo en caso de que el Director Técnico lo considere necesario, una vez recibida comunicación de descorchado de por parte de la bodega. El objetivo es controlar las variaciones en las existencias en bodega provenientes del descorchado de partidas que, o bien provengan del mercado, o bien se descarte su comercialización.

d) Auditorías documentales de seguimiento de la certificación de producto. El objetivo de las mismas es verificar las declaraciones documentales efectuadas por la bodega.


Todas las bodegas inscritas en los registros del Consello Regulador deben realizar una *Declaración de Elaboración* (DC NBO-02), que presentan al Consello Regulador antes del 30 de noviembre de cada año (ver apdo. 11).

El Órgano de Control, al recibirse la declaración de elaboración de cada bodega, audita documentalmente los datos comprobando el cumplimiento con las especificaciones de rendimiento del Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras. Posteriormente realiza una auditoría de aforo para comprobar la veracidad de la declaración.

e) Durante el período de vigencia del certificado, el Órgano de Control realiza al menos una auditoría de seguimiento de la certificación de producto. Los objetivos de una auditoría de seguimiento son:

- Verificar que los productos de la bodega continúan cumpliendo los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras.
- Verificar que la bodega continúa cumpliendo los requisitos establecidos en estas Normas para Bodegas (y, por extensión, en el Manual de Calidad del Consello Regulador) y en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras.
- Comprobar la eficacia de las acciones correctivas establecidas para solventar no conformidades detectadas en auditorías anteriores (ver apdo. 13).

f) Antes de la expiración del certificado, el Órgano de Control realiza una auditoría de renovación de la certificación de producto. El objetivo es comprobar que los productos de la bodega continúan siendo conformes con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras y en estas Normas para Bodegas (y, por extensión, en el Manual de Calidad del Consello Regulador y en su documentación asociada).

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

g) Auditorías extraordinarias: además de las auditorías llevadas a cabo con carácter ordinario, el Órgano de Control puede considerar procedente la realización de otras auditorías cuando:

- Se hayan introducido modificaciones significativas en los datos aportados por la bodega.
- Se detecten no conformidades reiteradas.
- Se detecte ausencia de acciones correctivas respecto a no conformidades detectadas en auditorías llevadas a cabo por el Órgano de Control.
- Deba verificarse la implantación de acciones correctivas.
- Se tenga la seguridad, o se sospeche, que una bodega está incurriendo en un incumplimiento de requisitos, que pongan en riesgo la calidad del producto final o la imagen de la D.O. Valdeorras en el mercado.

14.2. La bodega está obligada a presentar, en la fecha y hora convenidas con el Órgano de Control, a las personas que considere adecuadas para atender la auditoría, y a facilitar totalmente la labor auditora, respondiendo a las preguntas del(os) auditor(es) y a los requerimientos de acceso a las instalaciones y a la documentación correspondientes.

14.3. Tras la realización de la auditoría, el Órgano de Control comunica el resultado de la misma por escrito a la bodega, detallando las no conformidades detectadas y el plazo para su subsanación. En dicho plazo, es necesario que se presenten ante el Órgano de Control evidencias de la adopción de acciones correctivas, o planificación de las mismas, según el caso (ver apdo.15).

14.4. Se considera que una auditoría ha sido superada satisfactoriamente cuando se subsanan las no conformidades detectadas, si las hubiera, en el plazo establecido.

⁶ De forma coherente con el Decreto 158/2011, de 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas, los registros y las declaraciones de determinadas prácticas en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia, son aceptables mermas inferiores al 3%.

⁷ De forma coherente con la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, en sus art. 38 y 39 (infracciones leves y graves).

⁸ De forma coherente con la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, en sus art. 38 y 39 (infracciones leves y graves).

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

15. NO CONFORMIDADES

15.1. Detección, registro y comunicación de no conformidades

a) Las no conformidades relativas a bodegas inscritas en los Registros del Consello Regulador pueden ser detectadas de alguna de las siguientes formas:

- Por auditores del Órgano de Control en la realización de auditorías a bodegas.
- Por veedores del Órgano de Control en las auditorías de vendimia.
- En los procesos de verificación de aptitud, cuando se detecte que una partida de vino no cumple, analítica y/u organolépticamente, con los requisitos del Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras.
- Por cualquier otro miembro del Consello Regulador en la realización de sus funciones.

b) Las no conformidades detectadas en los diferentes tipos de auditorías, por auditores o veedores del Órgano de Control, quedan registradas en el correspondiente informe, del que se entrega o remite copia a la bodega.

c) Los defectos detectados en los procesos de verificación de aptitud de partidas de vino quedan registrados en el correspondiente informe sobre la aptitud, que se comunica al interesado (ver apdo. 10 de estas Normas). Cuando una partida de vino es encontrada no apta definitiva, ello supone una pérdida de confianza del Órgano de Control del Consello Regulador en el sistema de elaboración y autocontrol de la bodega, que puede llegar a suponer la retirada de la certificación de producto de la bodega (ver apdo. 12.2 de estas Normas para Bodegas).

d) Las demás no conformidades se registran y se le comunican a la bodega por escrito mediante la *Comunicación de No Conformidad*.

e) A la bodega se le concede un plazo para responder por escrito al Consello Regulador con relación a la subsanación de las no conformidades que le hayan sido comunicadas, así como el planteamiento de acciones correctivas para evitar la repetición de las mismas en el futuro.

f) Todos los registros correspondientes a una no conformidad (comunicaciones del o al Consejo Regulador, acciones correctivas, etc.), deben conservarse en la bodega durante 5 años contados a partir de la fecha en que se comunica la no conformidad, con independencia de si se subsana o no la misma.

15.2. Prórroga


a) La bodega, en caso de considerar insuficiente dicho plazo para subsanar las no conformidades que le hayan sido comunicadas, puede solicitar por escrito, y de forma motivada, una **prórroga** a dicho plazo, que será o no concedida por el Consello Regulador, en función de dichos motivos y de la naturaleza de la no conformidad. La duración máxima de la prórroga será de 3 meses.

b) La decisión relativa a la prórroga es comunicada a la bodega por escrito.

15.3. Seguimiento y valoración de la subsanación

a) La bodega deberá presentar ante el Consello Regulador, en el plazo mencionado (más la prórroga concedida, en su caso), las medidas adoptadas para la subsanación de las no conformidades y las acciones correctivas para evitar su repetición futura. Con respecto a las no conformidades que el Consello Regulador categorice como **graves**, deberá presentar **evidencias** de la subsanación de las mismas, mientras que en el caso de las no conformidades **leves**, deberá al menos presentar una planificación adecuada de dichas medidas.

b) En cualquier caso, las acciones presentadas por la bodega serán valoradas por el Consello Regulador. En esta valoración, el Consello Regulador debe estimar tanto si la no conformidad queda subsanada por la bodega, como si ésta plantea acciones correctivas que garantizan o, al menos, posibilitan, que la no conformidad no se repita en el futuro. El Consello Regulador podrá requerir información adicional a la bodega si las evidencias aportadas o las medidas planteadas no resultan claras o satisfactorias (en cuyo caso se le concederá un plazo adicional que será como máximo de 10 días), plantear un plazo apropiado a la naturaleza de la no conformidad y su solución (p.ej. la próxima vendimia,

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

en caso de no conformidades de vendimia), o incluso visitar sus instalaciones. Estos requerimientos se comunican a la bodega por escrito.

15.4. Subsanación satisfactoria

a) Si las evidencias o planificación de acciones aportadas por la bodega son satisfactorias, se le comunica por escrito a la misma, quedando así cerrada la no conformidad.

b) Aun en el caso de que la no conformidad se dé por cerrada, el Consello Regulador se reserva el derecho a comprobar en un futuro que la subsanación de la no conformidad ha sido eficaz, p.ej. aprovechando una auditoría de seguimiento, o realizando una auditoría extraordinaria.

15.5. No subsanación o subsanación no satisfactoria

a) En caso de que la bodega no aporte evidencias o planificación de medidas adecuadas en el plazo otorgado (incluyendo la prórroga en su caso), o las mismas no sean consideradas satisfactorias por el Director Técnico del Órgano de Control o la Secretaria, según el caso (incluyendo los plazos concedidos para ampliación de información), se procede a comunicarlo por escrito al mismo, mediante la *Respuesta a Subsanación de No Conformidad* (DC 10-04).

b) A continuación, el Consello Regulador adoptará las medidas correspondientes, según el caso:

1) Si se trata de una bodega⁹ con productos certificados, la Secretaria revisará y tomará la decisión correspondiente en relación a la posible retirada temporal de la certificación de los productos afectados (según lo establecido en el *Procedimiento de Certificación de Producto*, PR 99, que se seguirá a partir de este momento).


2) Si se trata de una bodega³ sin productos certificados (o para los que se solicita la certificación), la Secretaria revisará y tomará la decisión correspondiente en relación a la posible no certificación de los productos afectados (y por tanto la no concesión de precintas de garantía -tirillas y contraetiquetas-) hasta que las no conformidades sean subsanadas.

3) Si se trata de un viñedo, el Director Técnico revisará y tomará la decisión correspondiente en relación a la apertura de un expediente al explotador y su comunicación a la consellería competente en materia de agricultura.

c) Obviamente, en el caso de que las no conformidades sean detectadas en auditorías de inscripción (de viñedo, bodega o secadero), no se podrá proceder a dicha inscripción hasta que las mismas sean subsanadas por el interesado.

d) Las medidas adoptadas son comunicadas por escrito al interesado por la Secretaria o Director Técnico del Consello Regulador, según el caso.

⁹ O un secadero perteneciente a una bodega, en cuyo caso la decisión afectará a los productos relacionados con dicho secadero (tipo de vino Valdeorras Tostado).

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

e) En el caso de no conformidades nosubsanadas que estén relacionadas con:

- fincas no inscritas,
- fincas cuyo titular no esté en posesión de la Tarjeta de Viticultorvigente,
- fincas que presenten cualquier tipo de irregularidad en su documentación, contemplada en las Normas y/o el Reglamento del Consejo Regulador,
- fincas con exceso de rendimiento,

de la entrada de uva en alguna de estas situaciones serán corresponsables la bodega y/o el explotador. El vino elaborado a partir de estas uvas no podrá ser amparado por la D.O. Valdeorras.

f) En caso de retirada temporal de la certificación de una bodega, si ésta persiste en el incumplimiento, se procederá a la retirada definitiva de su certificación (ver apdo. 13). En este caso, a continuación se informa al Pleno para el inicio, en su caso, de expediente de suspensión o baja de la bodega inscrita a la que se ha retirado definitivamente la certificación.

g) En los casos en los que la no conformidad no subsanada esté asociada a un potencial fraude u otro incumplimiento considerado grave y sancionable por la consellería competente en materia de agricultura, el Órgano de Control iniciará un expediente que remitirá a dicha consellería, finalizando en ese momento la gestión por parte del Consello Regulador, hasta que la resolución a dicho expediente sea comunicada al Consello Regulador.

16. ACTUACIONES DEL ÓRGANO DE CONTROL

16.1. **El Órgano de Control de este Consello Regulador tiene la potestad de inspeccionar o auditar las bodegas inscritas**, o para las que se solicite la inscripción, en el Registro de Bodegas cuando lo considere conveniente, con el objetivo de comprobar que se cumplen los requisitos establecidos en el Reglamento de la D.O. Valdeorras y en su Manual de la Calidad. Los inscritos tienen la obligación de facilitar la labor inspectora.


16.2. Tras la realización de las comprobaciones oportunas, desde el Órgano de Control se le informará por escrito del resultado de dichas comprobaciones, detallándole las no conformidades detectadas y el plazo que se le concede para la subsanación de cada una de ellas. En dicho plazo, es necesario que se presenten ante el órgano de Control de este Consello Regulador **pruebas de la adopción de acciones o medidas correctivas para la subsanación** de dichas no conformidades.

16.3. En caso de que en el transcurso de la auditoría, o de cualquier otra actuación, un técnico del Órgano de Control **detecte que se están incumpliendo requisitos legales en el ámbito de su competencia**, lleva a cabo las acciones que considere procedentes, entre las que puede incluirse iniciar un **expediente a elevar a la consellería competente en materia de agricultura**, que tomará las medidas oportunas tras la resolución del expediente.

16.4. La instrucción de dicho expediente no excluye el que por parte del Consello Regulador se tomen las consiguientes medidas, independientemente de la posterior resolución de dicho expediente por parte de la Consellería.

16.5. **Los técnicos del Órgano de Control del Consello Regulador están habilitados por la Consellería competente en materia de agricultura** y como tal, en el ejercicio de sus funciones, tienen la consideración de **agente de la autoridad** y podrán:

- a) **Acceder directamente a la documentación** industrial, mercantil y contable de las empresas que inspeccionen cuando lo consideren necesario en el curso de sus actuaciones (artículo 53.1 Ley 2/2005).
- b) Acceder a todas las instalaciones, y dependencias asociadas, inscritas, o para las que se solicite la inscripción, en los Registro de Bodegas del Consello Regulador.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

c) Recabar la colaboración de cualquier administración pública, organizaciones profesionales y organizaciones de consumidores (artículo 54.1 Ley 2/2005).

d) Solicitar la ayuda que precise de las **fuerzas y cuerpos de seguridad** (artículo 54.1 Ley 2/2005).

17. BAJA EN LOS REGISTROS DE BODEGAS DEL CONSELLO REGULADOR

17.1. La baja en los Registros de Bodegas puede ser voluntaria o puede ser ejecutada por incumplimiento del inscrito con sus obligaciones, tras decisión del Pleno del Consello Regulador.

17.2. Para que se conceda la baja voluntaria, el interesado debe solicitarlo por escrito al Consello Regulador, actuando según lo establecido en el apdo. 8 de estas Normas.

17.3. Una vez producida la baja, ya sea de forma voluntaria o por decisión del Pleno del Consello Regulador, **deberá transcurrir un año para proceder a una nueva inscripción de la bodega en cuestión**. Esta limitación no será aplicable en el caso de cambio de titularidad. En cualquier caso, para inscribirse de nuevo, el solicitante deberá presentar toda la documentación pertinente, al igual que para una primera inscripción.

(Artículo 28º Reglamento D.O. Valdeorras).

17.4. En caso de inactividad de bodegas inscritas en los diferentes registros (de elaboración, de almacenamiento y/o envejecimiento, embotelladores y de cosechero), estas podrán ser dadas de baja después de la instrucción del correspondiente expediente.

Para estos efectos, se entiende que está inactiva aquella bodega que en un periodo de dos años no recepcione uva de denominación de origen, no verifique vino, no retire precintas (art. 28.4 Modificación del Reglamento de la D.O.P. Valdeorras D.O.G. núm. 226 del 24 de noviembre de 2021).

17.5. Aquellas bodegas inscritas que no consigan la certificación de producto que las faculta para poder comercializar producto acogido a la denominación de origen, o esta le haya sido retirada de manera permanente, podrán ser dadas de baja en el registro correspondiente después la tramitación del correspondiente expediente (art. 28.5 Modificación del Reglamento de la D.O.P. Valdeorras D.O.G. núm. 226 del 24 de noviembre de 2021).

17.6. **El inscrito dado de baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consello Regulador. La baja no supone en ningún caso la condonación de la deuda contraída.** Para dar de nuevo de alta en el registro de Bodegas del Consello Regulador una bodega sobre la que el titular tenga una deuda, será preciso el pago previo de dicha deuda, incluso en caso de cambio de titularidad.

(Artículo 28º Reglamento D.O. Valdeorras)

17.7. Contra la resolución de suspensión o baja podrá recurrirse según lo establecido en el apdo. 18 de estas Normas. Agotada esta vía, sólo podrá ser impugnada ante la consellería competente en materia de agricultura.

18. RECLAMACIONES Y RECURSOS ANTE EL CONSELLO REGULADOR

18.1. Para interponer un recurso o una reclamación ante una decisión adoptada por este Consello Regulador o una actuación llevada a cabo por su personal, debe entregarse, en el plazo de 1 mes, un escrito dirigido al Consello Regulador o bien el documento **Hoja de Reclamación** (DC 33-01), que puede obtener en este Consello Regulador, debidamente cumplimentado.

18.2. En caso de no estar de acuerdo con la decisión que el Consello Regulador tome respecto a su recurso o reclamación, el interesado tiene derecho a elevar recurso ante el Comité de Garantías del Consello Regulador, siempre que el recurso o reclamación esté relacionado con el proceso de certificación de producto y/o los procesos recogidos en el Manual de la Calidad del Consello Regulador y su documentación asociada. Esta información se le proporciona en el comunicado que se le remite en cualquiera de los dos casos.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

En estos casos, el interesado deberá redactar, en el plazo de 1 mes desde la recepción de la comunicación, un escrito que remitirá a la atención del Comité de Garantías del Consello Regulador.

La decisión del Comité de Garantías será comunicada por escrito al interesado y al Consello Regulador.

18.3. No cabe nuevo recurso contra la decisión del Comité de Garantías. A partir de este momento, el interesado, si lo desea, solamente podrá recurrir por vía administrativa ante la consellería competente en materia de agricultura, en caso de que el recurso se fundamente en el incumplimiento de normas aplicables al Órgano de Control. De ello se informa al interesado en la comunicación de la decisión del Comité de Garantías.

18.4. Las decisiones sobre reclamaciones recibidas por el Consello Regulador relativas a las actividades del mismo como entidad de certificación, es decir, las recogidas en el Pliego de Condiciones y el Manual de la Calidad, serán analizadas por el Comité de Garantías del Consello Regulador, en su siguiente reunión. Este órgano tiene la función de velar por el correcto funcionamiento de los procesos del Consello Regulador como entidad de certificación.

19. SISTEMA DE GESTIÓN DE RECLAMACIONES

19.1. Todas las bodegas inscritas en los registros del Consello Regulador están obligadas a disponer de un sistema de gestión de las reclamaciones que reciban, lo que consiste esencialmente en:

- a) Mantener registros de todas las reclamaciones que se les presenten, por parte de sus clientes, consumidores finales, u otras partes interesadas, relativas a la calidad de sus productos.
- b) Adoptar las acciones correctivas pertinentes contra las causas de estas reclamaciones, así como contra cualquier deficiencia encontrada en sus productos o sus servicios que pueda afectar a la conformidad con los requisitos para la certificación.
- c) Documentar estas acciones correctivas, verificar su eficacia, y poner estos registros a disposición del personal del Consello Regulador en sus actividades de control, si así se le solicita.
- d) Todos los registros correspondientes a una reclamación (comunicaciones del o al cliente, tratamiento de la reclamación, acciones correctivas, etc.) deben conservarse en la bodega durante 5 años contados a partir de la fecha en que se recibe la reclamación, con independencia de si se admite o no la misma.

20.COMUNICACIONES


Todas las comunicaciones del Consejo Regulador con las bodegas se harán a través de la plataforma *miconsejo.com*, aquellas que tengan un plazo de respuesta por parte de la bodega, *para* aquellas que tengan un plazo de respuesta por parte de la bodega, se concede 10 días para abrir la notificación, durante este tiempo se enviarán avisos de comunicación pendiente a través de la plataforma y correo asociados, el plazo contará desde la apertura de la misma. Se recomienda a las bodegas abrir la plataforma como mínimo una vez a la semana.

21. CONFIDENCIALIDAD

21.1. El Consejo Regulador guarda estricta confidencialidad sobre todos aquellos datos y registros obtenidos durante los procesos de certificación de producto y o inspección, con el fin de salvaguardar los intereses de los operadores.

21.2. Sólo estarán autorizados a la consulta de los registros, además de las autoridades administrativas o judiciales (en su caso):

- 1) el personal que intervenga en los procesos de certificación de producto y o inspección;
- 2) la Secretaria del Consejo Regulador;
- 3) el personal auditor interno del SGC;

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

- 4) el personal evaluador de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC);
 - 5) el Comité de Garantías;
 - 6) los servicios jurídicos del Consejo Regulador;
- debiendo todos ellos comprometerse formalmente a guardar confidencialidad.

21.3. La información contenida en los registros concernientes a un operador particular, no será revelada a un tercero, sin consentimiento por escrito del operador.

21.4. Cualquier otra persona, perteneciente o no al Consejo Regulador, deberá ser autorizada por escrito por el representante de la bodega interesada para la consulta de estos registros.

22. INFORMACIÓN DISPONIBLE AL PÚBLICO

22.1. Se establecen los siguientes criterios respecto a la información disponible al público:

1) Se publicará y se mantendrá actualizado en la web del Consejo Regulador (www.dovaldeorras.tv) un directorio de operadores con productos certificados.

2) Podrán entregarse o dar acceso a un operador no inscrito, bajo petición debidamente motivada, los siguientes documentos:

- *Solicitud de Inscripción en el Registro de Bodegas* (DC 02-01)
- *Solicitud de Certificación de Producto* (DC 99-01)
- *Normas para Bodegas* (NBO)
- Tarifas y medios de pago autorizados

3) Podrán entregarse o dar acceso a un viticultor no inscrito, bajo petición debidamente motivada, los siguientes documentos:

- Información necesaria para la inscripción en el Registro de Viñas
- *Normas para Explotadores* (NEX)
- Tarifas y medios de pago autorizados

4) Cualquier otra documentación propia del esquema de certificación del CRDO Valdeorras que sea solicitada por persona física o jurídica no inscrita no será facilitada, salvo que se considere debidamente justificado a criterio de la Secretaria y validado por el Presidente del Consejo Regulador, pudiendo llegarse a solicitar para ello la aprobación del Pleno, en su caso.

5) Toda la documentación del esquema de certificación del CRDO Valdeorras que deban conocer los operadores inscritos (en particular las Normas para Bodegas y otras Normas), estará disponible para los mismos a través de la web del Consejo Regulador.

6) La *Ficha Personal de Parcelas* (DC 01-04) solamente podrá entregarse al interesado o, en su defecto, a la persona delegada por el mismo con justificación documentada. Nunca se entregará este documento a un operador distinto del viticultor.

 <p>Denominación de Origen VALDEORRAS CONSELLO REGULADOR</p>	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
---	------------------------------	---------------------------------

ANEXO 1: REFERENCIAS LEGALES Y NORMATIVAS

- **Reglamento de la Denominación de Origen Valdeorras y de su Consejo Regulador** (Orde 24 de noviembre de 2009, de la Consellería del Medio Rural, DOG nº 234, del 30 de noviembre de 2009). Modificado por Orde del 1 de febrero de 2012 por la que se modifica el Reglamento de la denominación de orixen Valdeorras y de su Consello Regulador, DOG nº 31, de 14 de febreiro de 2012). Modificado por Orden del 12 de noviembre de 2021 por la que se modifica la orden del 24 de noviembre de 2009, DOG nº 226 del 24 de noviembre de 2021.
- **Manual de la Calidad del Consello Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras** (incluyendo Normas, Procedimientos, Instrucciones y demás documentos asociados).
- **Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Valdeorras** (Orden de 21 de noviembre de 2016 por la que se adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valdeorras, DOG nº 227, de 30 de noviembre de 2016).
- **Reglamento (CE) 479/2008** del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) 1493/1999, (CE) 1782/2003, (CE) 1290/2005 y (CE) 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) 2392/1986 y (CE) 1493/1999.
- **Reglamento (CE) 555/2008** de la Comisión, de 27 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo relativo a los programas de apoyo, el comercio con terceros países, el potencial productivo y los controles en el sector vitivinícola.
- **Reglamento (CE) 436/2009** de la Comisión, de 26 de mayo de 2009, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo en lo que respecta al registro vitícola, a las declaraciones obligatorias y a la recopilación de información para el seguimiento del mercado, a los documentos que acompañan al transporte de productos y a los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola.
- **Reglamento (CE) 491/2009** del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
- **Reglamento (CE) nº 606/2009** de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.
- **Reglamento (CE) 607/2009** de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.
- **Reglamento (UE) 401/2010** de la Comisión, de 7 de mayo de 2010, que modifica y corrige el Reglamento (CE) 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.
- **Reglamento (UE) 538/2011** de la Comisión, de 1 de junio de 2011, que modifica el Reglamento (CE) 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, los términos tradicionales, el etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.
- **Reglamento de Ejecución (UE) 579/2012** de la Comisión, de 29 de junio de 2012, que modifica el Reglamento (CE) 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.10 : 01/08/22</p>
--	------------------------------	---------------------------------

- **Reglamento (UE) 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.
- **Reglamento (UE) 1306/2013** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) n° 352/78, (CE) n° 165/94, (CE) n° 2799/98, (CE) n° 814/2000, (CE) n° 1290/2005 y (CE) n° 485/2008 del Consejo.
- **Reglamento (UE) 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.
- **Ley 24/2003**, del 10 de julio, de la viña y del vino (BOE n° 165, de 11 de julio de 2003).
- **Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega** (BOE n° 93, de 19 de abril de 2005).
- **Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición** (BOE n° 160, de 6 de julio de 2011).
- **Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico** (BOE n° 114, de 13 de mayo de 2015).
- **Decreto 4/2007**, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores (DOG n° 20, de 29 de xaneiro de 2007).
- **Decreto 158/2011**, de 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas, los registros y las declaraciones de determinadas prácticas en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia (DOG n° 148, de 3 de agosto de 2011).
- **Decreto 256/2011**, de 7 de diciembre, por el que se regula el potencial de producción vitícola de Galicia (DOG n° 60, de 27 de marzo de 2011).
- **Real Decreto 1801/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (BOE n° 266, de 4 de noviembre de 2008).
- **Real Decreto 1363/2011**, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas (BOE n° 25, de 29 de enero de 2015).
- **Real Decreto 8/2015**, de 16 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas (BOE n° 263, de 1 de noviembre de 2011).
- **Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012**: Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

ANEXO 2: DOCUMENTOS ASOCIADOS A LAS NORMAS PARA BODEGAS

DC NBO-01	Autorización para Trámites
DC NBO-02	Declaración de Elaboración
DC 05-01	Solicitud de Verificación de Aptitud de Partidas de Vino
DC 05-04	Solicitud de contraanálisis- análisis dirimente
DC 06-01	Solicitud de Inscripción en el Registro de Marcas
DC 06-04	Solicitud de Inscripción en el Registro de Nombres Comerciales
DC 06-05	Solicitud de Inscripción en el Registro de Etiquetas
DC 11-01	Solicitud de retirada de tirillas y contraetiquetas
DC 33-01	Hoja de Reclamación
DC 99-01	Solicitud de Certificación de Producto