

## INDICE

<b>1.OBLIGACIONES GENERALES DE LOS INSCRITOS.....</b>	<b>2</b>
<b>2.ZONAS DE PRODUCCIÓN .....</b>	<b>4</b>
<b>3.VARIEDADES.....</b>	<b>4</b>
<b>4.PRODUCCIÓN MÁXIMA.....</b>	<b>4</b>
<b>5.TIPOS DE VINO .....</b>	<b>5</b>
<b>6.TÉCNICAS DE ELABORACIÓN.....</b>	<b>6</b>
<b>7.MARCAS, NOMBRES COMERCIALES Y ETIQUETAS.....</b>	<b>7</b>
<b>8.VARIACIONES Y ACTUALIZACIONES EN LOS DATOS DEL REGISTRO.....</b>	<b>9</b>
<b>9.VIGENCIA Y RENOVACIÓN DE LAS INSCRIPCIONES.....</b>	<b>10</b>
<b>10.VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PARTIDAS DE VINO.....</b>	<b>10</b>
<b>11.DECLARACIONES.....</b>	<b>19</b>
<b>12.AUTOCONTROL DE LA TRAZABILIDAD .....</b>	<b>19</b>
<b>13.CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO .....</b>	<b>20</b>
<b>14.AUDITORÍAS A BODEGAS.....</b>	<b>28</b>
<b>15.NO CONFORMIDADES.....</b>	<b>31</b>
<b>16.ACTUACIONES DEL ÓRGANO DE CONTROL.....</b>	<b>33</b>
<b>17.BAJA EN LOS REGISTROS DE BODEGAS DEL CONSEJO REGULADOR.....</b>	<b>34</b>
<b>18.RECLAMACIONES Y RECURSOS ANTE EL CONSEJO REGULADOR.....</b>	<b>35</b>
<b>19.SISTEMA DE GESTIÓN DE RECLAMACIONES.....</b>	<b>36</b>
<b>20.COMUNICACIONES.....</b>	<b>36</b>
<b>21.CONFIDENCIALIDAD.....</b>	<b>36</b>
<b>22.INFORMACIÓN DISPONIBLE AL PÚBLICO.....</b>	<b>37</b>
<b>ANEXO 1: REFERENCIAS LEGALES Y NORMATIVAS.....</b>	<b>38</b>
<b>ANEXO 2: DOCUMENTOS ASOCIADOS A LAS NORMAS PARA BODEGAS .....</b>	<b>41</b>

## CONTROL DE EDICIONES

Edición	Fecha	Cambios respecto a la edición anterior
12	25.03.2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.1: incorporación de plazo de inscripción de nuevas bodegas</li> <li>• 1.9: inclusión de los plazos de comunicación para cada caso</li> <li>• 6.8. c): cambio de normativa con respecto a los “escumosos”</li> <li>• 10.4: incorporación del plazo máximo de resolución de verificaciones de aptitud y cambio de número máximo de muestras a formar parte de una reunión del panel de cata (de 12 a 15)</li> <li>• 10.6 b): cambio de nominación de “análisis sensorial” a “evaluación organoléptica” y cambio de la puntuación en la ESCALA DE VALORACIÓN EN ANÁLISIS SENSORIAL</li> <li>• 10.7 a): fijación del plazo máximo de comunicación de la resolución de verificación de aptitud de acuerdo con el punto 10.4.</li> <li>• 10.7. a) 1.: cambio del plazo máximo para presentación de muestra a contraanálisis. Numero de oportunidades de someter a dictamen del Panel de Cata una partida de vino.</li> <li>• 10.7. b): Cambio en las especificaciones del análisis fisico-químico</li> <li>• 10.9. b): nuevas especificaciones técnicas de las precintas.</li> <li>• 11.5: Condiciones a especificar en bodega de las condiciones de cada vino con respecto a su aptitud.</li> <li>• 12 a): actualización de la normativa de Autocontrol de la Trazabilidad de acuerdo con la nueva Ley 1/2024 de la calidad alimentaria</li> <li>• 13.8: eliminación de la obligatoriedad de devolver el certificado de producto en caso de retirada de certificación</li> <li>• 13.11 a) 1: en caso de retirada de certificación evitar hacer mención al producto y dejar de usar el certificado</li> <li>• 13.11 a) 5: Eliminación de la necesidad de devolver el certificado de producto en caso de retirada definitiva de certificación</li> <li>• 13.13 g): en caso de retirada definitiva de certificación, obligación de devolver las precintas sobrantes.</li> <li>• 15.5 e): eliminación de la devolución de la tarjeta de viticultor vigente</li> <li>• 16.5: eliminación de la consideración de agentes de la autoridad a los técnicos-audidores</li> <li>• Actualización de la normativa</li> </ul>

APROBADO POR	APROBADO POR
  Ana Patricia de Andrés Vales Representante Comité de la Calidad	Jose Ramón Rodríguez Castellanos Representante Pleno
Fecha: 25.03.2024	Fecha: 25.03.2024

## 1. OBLIGACIONES GENERALES DE LOS INSCRITOS

- 1.1. El plazo, tanto para la inscripción como para la entrega de documentación **de una bodega nueva**, terminará el día 31 de julio del año en curso. En el caso de la presentación de registros ajenos al Consejo Regulador (Registro de Industrias Agrarias y Registro de Embotellador), la bodega deberá aportar evidencia de su solicitud previa al 31 de julio. Todas las solicitudes realizadas posteriormente a esa fecha o que no hayan entregado la documentación solicitada, serán atendidas una vez terminada la vendimia del año en curso y, por lo tanto, el Consejo Regulador no le(s) realizará el Control de vendimia correspondiente. Se solicitarán, además, los libros exigidos por el Decreto 158/2011, debidamente diligenciados.
- 1.2. 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 Consejo 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.
- 1.3. 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 Consejo 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 esta Normas).
- 1.4. También estarán sometidas a los acuerdos que, dentro de sus atribuciones, adopten la Consellería competente en materia de agricultura y el Consello Regulador.
- 1.5. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, **deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizados los datos aportados para la inscripción.**
- 1.6. Las personas físicas y las que representen a las personas jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador, están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembro de las mesas u otros órganos electorales cuando sean nombrado.
- 1.7. 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 Consejo Regulador.
- 1.8. 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 30 del Reglamento D.O. Valdeorras),
- 1.9. La bodega está obligada a comunicar al Consejo Regulador **por escrito**, los siguientes movimientos o modificaciones de sus existencias mediante comunicación propia:
  - En caso de mezcla de cosechas: plazo de comunicación, 30 días naturales desde su realización
  - En caso de descorchado: comunicación, 48 horas antes del inicio.
  - En caso de autodescalificaciones: plazo de comunicación, 30 días naturales desde su realización.
  - En caso de mezclas que ocasionen variación en el tipo de vino: plazo de comunicación, 30 días naturales desde su realización.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- Mezclas que ocasionen cambios en el estado de verificación de la partida: plazo de comunicación, 30 días naturales desde su realización.
- En caso de mezclas que alteren las existencias en volumen de vino: plazo de comunicación, 30 días naturales desde su realización.
- 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: plazo de aportación de documentación oficial: 48 horas desde su realización.

## 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 Fino.
  - Tintas: Mencía, Tempranillo (Araúxa), Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Espadeiro, Ferrón, Gran Negro, Garnacha Tintureira y Mouratón.
- 3.2. 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 desee 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 la superficie mínima de la viña sea de 0,5 hectáreas, que podrán estar en una parcela o varias, siempre que ambas se encuentren en un coto redondo de 1,5 km., siendo las producciones máximas autorizadas:

- a) SEIS MIL (6.000) kilos de uva por hectárea para las variedades tintas
- b) OCHO MIL (8.000) 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 (Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 8.b.1). Estos coeficientes **se actualizan de forma automática**.

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

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 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.

5.5. 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.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 5.6. 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).
- 5.7. 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, tenderá 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.
- 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 extracción a fecha 30 de noviembre de 80 litros de mosto/vino por cada 100 kgs. de uva vendimiada.**
- 6.5. **Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones no adecuadas no podrá, 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 11.4. del 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 11.6. del Reglamento D.O. Valdeorras).

- 6.8. En la elaboración de **vinos del tipo Valdeorras Escumoso**:
- El período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de nueve meses (Artículo 11.7. del Reglamento D.O. Valdeorras).
  - 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.).
  - Los vinos Valdeorras Escumoso serán del tipo Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco y Seco, según lo dispuesto en el Reglamento Delegado (UE) 2019/33 anexo 3 parte b, en relación a su contenido en azúcares (Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras, apdo. 2.1.).
  - 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 naturales, 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 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. Solo las bodegas inscritas en los registros del Consejo 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 Consejo 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 Consejo 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.**
- 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 Consejo Regulador la fecha en la que la referida marca deje de utilizarse en la comercialización de productos amparados por esta Denominación de Origen.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

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.**

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 legislación vigente.
- La autorización del Consejo 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 Valdeorras<sup>1</sup> en gallego o en castellano y, optativamente, su logotipo<sup>2</sup> (que figura en el Anexo I del Reglamento de la Denominación de Origen Valdeorras y su Consejo 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 Consejo 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.**

<sup>1</sup> Deberá indicarse de alguna de las siguientes maneras: “Valdeorras Denominación de Origen”, “Valdeorras Denominación de Origen”, “Denominación de Origen 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 Consejo Regulador deberán estar visibles en su totalidad (ACUERDO PLENARIO DEL 21 DE MARZO DE 2012).

<sup>2</sup> El tamaño de este logotipo no podrá ser superior al tamaño del logotipo que aparece en la precinta de garantía del Consejo Regulador.



	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

**7.8. Tramitación y resolución de solicitudes.**

El Órgano de Control, tras la revisión de la documentación aportada, emite un informe sobre la adecuación de la etiqueta a la normativa y a los requisitos del Consejo Regulador, que se traslada a la Secretaria 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:

- a) Cuando su titular comunique al Consejo Regulador su decisión de no seguir utilizándolo en la comercialización de productos amparados por la D.O. Valdeorras.
- b) Por revocación de la autorización, por así haberse acordado en la resolución de un expediente.
- c) 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.
- d) Por incumplimiento de cualquiera de los requisitos o compromisos establecidos para la inscripción.
- e) 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 personas físicas o jurídicas propietarias 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.

## 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 Consejo Regulador de dichas variaciones.

8.2. Las bodegas **pueden designar representantes autorizados para realizar trámites en su nombre en el Consejo Regulador** cumplimentando el impreso *Autorización para Trámites* (DC NBO-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 Consejo Regulador.
- 9.4. **Es necesario facilitar al Consejo 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 Consejo 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 Consejo Regulador pueden consultarse en su sitio web, en su apartado “Normas”), y de un examen organoléptico, efectuado por el Panel de Cata del Consejo 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 Consejo Regulador la cantidad de precintas correspondiente. Por su parte, la bodega receptora deberá solicitar la verificación de aptitud de esa partida si 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 Consejo 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 han de estar firmados 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.
- 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 y, en un **plazo máximo de 21 días naturales** desde que el Consejo Regulador reciba la solicitud de verificación de aptitud; la empresa operadora tendrá garantizada la verificación físico-química y organoléptica de su(s) muestra(s). Este plazo podrá ser distinto en circunstancias justificadas (como en el caso de la vendimia).

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 15, pudiendo reunirse otro día adicional en caso de que el número de solicitudes de verificación de aptitud sea, como mínimo, de 20 (15+5).

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

#### 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 Consejo Regulador; dos (2), excepto que el representante de la bodega renuncie a ello dejándolo constar por escrito, se quedan en la bodega como testigo; otra (1) se destinan al análisis físico-químico y las restantes (2) se conservan en la sede del Consejo 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 Consejo Regulador.**

## 10.6. Proceso de verificación de aptitud.


- a) El proceso de Verificación de Aptitud consta de un control organoléptico y otro físico-químico 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 (evaluación organoléptica):** un Panel de Cata compuesto por, al menos, 5 miembro de la relación de Catadores del Consejo 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 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (Cata)	
	PUNTUACIÓN	EVALUACIÓN
TODAS LAS TIPOLOGÍAS DEL PLIEGO DE CONDICIONES.	$x \leq 62$	Apto
	$x > 62$	Emplazado

- c) **Análisis físico-químico:** 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 y total	Sulfuroso Total máximo
Blanco	0,80 g/l (*)	5 g/l	10,5% vol. (**)	160 mg/l
Tinto	0,80 g/l (*)	4,5 g/l	10,5% vol. (**)	150 mg/l
Mencía	0,80 g/l (*)	4,5 g/l	11,5% vol. (**)	150 mg/l
Godello	0,80 g/l (*)	5 g/l	11,5% vol. (**)	160 mg/l
Castes nobles blanco	0,80 g/l (*)	5 g/l	11,5% vol. (**)	160 mg/l
Castes nobles tinto	0,80 g/l (*)	4,5 g/l	11,5% vol. (**)	150 mg/l
Tostado	2,4 g/l	-	13% vol.	160 mg/l
Escumoso	1,08 g/l	-	11% vol.	160 /L

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- (\*) 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 superará 0,90 g/l hasta los 11% vol., y 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11% vol.
- (\*\*) Los vinos que lleven las indicaciones “Producción Controlada”, “Crianza”, “Reserva” o “Gran Reserva” tendrán una graduación alcohólica adquirida y total mínima de 12,5% vol.

Para los vinos blancos y tintos, el contenido de azúcares residuales totales será el que corresponda al término “seco”, siendo su 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 gamos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

#### 10.7. Resultados.

a) En base a los resultados del análisis físico-químico y evaluación 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 en el plazo máximo de 21 días naturales.

1. **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 las precintas de garantía para la totalidad de la partida, para poder retirarlas deberá someterse de nuevo a una verificación de aptitud.
2. **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 30 días naturales contando desde la fecha de resolución (para que la muestra sea considerada presentada en plazo, deberá ser la solicitud presentada correcta y la bodega estar al corriente de sus obligaciones como inscrito). 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 Consejo Regulador concede derecho a someter al dictamen de un Panel de Cata una partida de vino como máximo tres veces.**
3. **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.

b) **Contraanálisis físico-químico:** La bodega tiene derecho, ante el resultado desfavorable de un análisis fisicoquímico, a solicitar un segundo análisis, en un laboratorio acreditado distinto del primero y elegido por la bodega, en el plazo de 15 días hábiles 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 Consejo Regulador), la cual se entrega al Consejo Regulador para que este la envíe al laboratorio acreditado elegido.

- En caso de que el resultado del segundo análisis corrobore el del primero, se confirmará la no aptitud de la partida.
- 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 Consejo Regulador.
  - Si este análisis dirimente es favorable al operador la partida será considerada apta
  - Si el resultado es desfavorable al operador la partida será considerada:
    - No Apta (en caso de que no haya agotado los tres procesos de verificación de aptitud y sea un defecto corregible) o
    - No Apta Definitiva (en caso de que ya haya agotado los tres procesos de verificación de aptitud o sea un defecto no subsanable mediante prácticas enológicas autorizadas).

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

La bodega podrá solicitar el contraanálisis ante cualquier resultado desfavorable de un análisis fisicoquímico, respetando los plazos arriba indicados.

En caso de que una bodega solicite un contraanálisis en la primera verificación de aptitud o en la segunda, si este es desfavorable al operador, podrá corregir la partida y volverla a presentar a verificación de aptitud si se trata de un defecto subsanable, siempre y cuando existan prácticas enológicas autorizadas. El plazo para la presentación de la nueva partida a verificación de aptitud será de 1 mes desde la comunicación *Informe sobre la verificación de aptitud de partidas contraanálisis (DC 05-04)*

## 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 (aún pendientes de verificar).
- b) La imprenta solicitará la numeración de las precintas al Consejo Regulador. El personal administrativo del Consejo Regulador enviará la numeración a la imprenta que lo solicita, teniendo en cuenta dos opciones:

- LA BODEGA TIENE PRODUCTO CERTIFICADO: una vez recibidas las precintas, se colocarán en el almacén en el lugar correspondiente de la bodega.
- LA BODEGA NO TIENE PRODUCTO CERTIFICADO. Una vez recibidas las precintas, se colocarán en un lugar apartado del resto de precintas con producto certificado claramente señalado como “PRECINTAS DE PRODUCTO NO CERTIFICADO” que permanecerán custodiadas sin poder ser entregadas a la bodega hasta su certificación

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

Tras recibir la solicitud, un técnico del Órgano de Control revisa los datos de la misma y comprueba que, en base a los datos sobre existencias de que dispone la bodega y los datos del proceso de verificación de aptitud de la(s) partida(s) a la(s) que se refiere la solicitud (se contempla un margen de pérdida o deterioro equivalente al 1,5%) comprueba si es procedente la retirada que solicita y lo hace constar en el documento *Solicitud de retirada de tirillas y contraetiquetas* (DC 11-01).

Posteriormente, un miembro del personal de administración del Consejo Regulador, en base a los datos de la solicitud, prepara las tirillas y contraetiquetas.

Éstas sólo pueden ser recogidas por las personas que previamente han sido autorizadas por escrito por la bodega para realizar trámites en representación de la misma en el Consejo Regulador. El representante de la bodega que retira las tirillas y contraetiquetas firma un recibo que acredita la entrega, del cual se conserva una copia en el Consejo Regulador.

- d) 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.
- e) Se establece, para las tirillas y contraetiquetas, un **margen por pérdida o deterioro equivalente al 1,5%**.
- f) 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 Consejo Regulador el remanente de tirillas y/o contraetiquetas solicitadas para el mismo en un plazo de 15 días hábiles**.  
En caso contrario, se procederá a no verificar la aptitud de la partida de vino a la bodega compradora de la partida de vino proporcional a las tirillas y/o contraetiquetas existentes, así como a la apertura de una no conformidad a la bodega en cuestión.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

10.9. Aspectos que deben cumplir tirillas y contraetiquetas.

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

TEXTO	TIPO DE VINO
<b>VALDEORRAS GODELLO</b>	Elaborado con el 100% de uvas de la variedad Godello
<b>VALDEORRAS CASTES NOBRES</b>	Elaborado con un mínimo del 85% de uvas de variedades preferentes
<b>VALDEORRAS BLANCO</b>	Elaborado con uvas de variedades blancas preferentes o autorizadas
<b>VALDEORRAS MENCÍA</b>	Elaborado con un 85% de uvas procedentes de la variedad Mencía
<b>VALDEORRAS PRODUCCIÓN CONTROLADA GODELLO</b>	Elaborado a partir de uvas de Godello procedentes de parcelas sometidas a las exigencias de la producción controlada
<b>VALDEORRAS PRODUCCIÓN CONTROLADA</b>	Elaborado a partir de uvas de variedades tintas procedentes de parcelas sometidas a las exigencias de la producción controlada
<b>VALDEORRAS TINTO</b>	Elaborado con uvas de variedades tintas preferentes o autorizadas
<b>VALDEORRAS CRIANZA</b>	Todos los tipos de vino blanco y tintos de Valdeorras sometidos a envejecimiento en barricas de roble podrán, según la legislación vigente
<b>VALDEORRAS RESERVA</b>	Todos los tipos de vino blanco y tintos de Valdeorras sometidos a envejecimiento en barricas de roble podrán, según la legislación vigente
<b>VALDEORRAS GRAN RESERVA</b>	Todos los tipos de vino blanco y tintos de Valdeorras sometidos a envejecimiento en barricas de roble podrán, según la legislación vigente
<b>VALDEORRAS TOSTADO</b>	Un vino naturalmente dulce, que se elabora a partir de variedades tintas o Godello.
<b>VALDEORRAS ESCUMOSO</b>	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 Neck Label ultra WS
- Adhesivo: acrílico SH6020PLUS
- Material de soporte glassinet
- Tamaño tirillas: 60 x 24 mm.
- Tipografía: Arial Rounded MT Regular 8,5 Puntos
- Colores de impresión: Godello 3 tintas, Mencía 4 tintas, Tostado 4 tintas
- Diámetro del mandril: 75 mm





P. 613 + P. 5825 + P. 5747 + HOLOGRAFÍA



P. 613 + P. 5825 + P. 5747 + P. 186 + HOLOGRAFÍA



P. 613 + P. 5825 + P. 5747 + P. 464 + HOLOGRAFÍA



P. 613 + P. 5825 + P. 5747 + HOLOGRAFÍA

P. 613 + P. 5825 + P. 5747 + P. 186 + HOLOGRAFÍA

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

## 11. DECLARACIONES.

- 11.1. Para controlar la producción, elaboración y existencias, las personas físicas y jurídicas titulares de bodegas deben **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 Consejo 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:
  - Número 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 Consejo 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.
  - Estado de aptitud de la partida (para las partidas que hayan pasado por verificación de aptitud en el Consejo 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. 16.2.b) de la Ley 1/2024 de la calidad alimentaria, las bodegas deben disponer de un sistema documentado de autocontrol de la trazabilidad de las operaciones que se realicen en las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización necesarias, que permita asegurar la calidad y el rastreo de los vinos producidos y de cualquier materia y elemento para su producción y la comercialización.
- 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.


	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 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 el art. 9 y siguientes 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 de 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.
- f) En el conjunto de auditoría 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 tipos de vino que se detallan a continuación):
  - **Grupo 1:** Godello
  - **Grupo 2:** Producción Controlada
  - **Grupo 3:** Blanco, Mencía, Castes Nobres Tinto, Castes Nobres 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 Consejo 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 Consejo 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 en el Reglamento de la D.O. Valdeorras y de su Consejo Regulador. Asimismo, la uva utilizada debe proceder de parcelas inscritas en los Registros de Viñas del Consejo 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.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- d) Solamente **las bodegas elaboradoras o embotelladoras de vino, o cosecheros**, inscritas en los Registros de Bodegas y de Cosecheros del Consejo Regulador de la D.O. Valdeorras, pueden optar a la certificación de sus productos, que sólo puede ser concedida por el Consejo 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 este 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 Consejo Regulador la verificación de la aptitud de la partida (ver apartado 10). Cuando esta aptitud sea verificada positivamente por el Consejo Regulador éste librerá las precintas de garantía correspondientes (Véase apartado 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 Consejo 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 Consejo 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 Consejo 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.

- a) La bodega solicitante ha de tener superada previamente una verificación de aptitud y 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 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 Consejo Regulador en señal de conformidad, remitiendo copia a la bodega solicitante a través del área privada de la plataforma [miconsejo.dovaldeoras.com](http://miconsejo.dovaldeoras.com) en la sección “Certificación de Producto”.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

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 Consejo Regulador para la evaluación de la conformidad de los productos para los que se solicita 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 Consejo Regulador sobre el proceso de certificación, si así lo solicita.
2. Que el proceso de certificación se complete<sup>3</sup> en un plazo no superior a **6 meses** desde la recepción de su solicitud en el Consejo Regulador.

(La relación completa de los compromisos que asume el Consejo 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 Consejo 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 apartado 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 apartado 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 **evaluaciones organolépticas 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 evaluaciones sensoriales cumplen con los requisitos del Pliego de 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.

<sup>3</sup> Es decir, se emita Resolución de Certificación por la secretaria del Consejo Regulador.

- 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 apartado 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**. La evaluación organoléptica tiene que efectuarse por un **panel de catadores aprobados por el Consejo 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 Consejo 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 Consejo Regulador, emite la *Resolución sobre Certificación de Producto*, en la que traslada al solicitante la decisión del Consejo Regulador, de forma motivada.
- c) Esta resolución sobre la certificación de producto es firmada por la Secretaria del Consejo 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 apartado 18 de estas Normas de Bodegas.

### 13.8. Emisión del certificado

- a) **A aquellas bodegas a las que se conceda la certificación de sus productos, se les remitirá el documento acreditativo de la certificación de sus productos (“Certificado”), que será remitido a través del área privada de la plataforma miconsejo.dovaldeorras.com, en la sección “Certificación de Producto”.**

### 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 apartados 13.12 y 13.13).
- b) En el sitio web del Consejo Regulador puede consultarse la relación actualizada de certificados en vigor.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

**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 Consejo 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 apartado 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 apartado 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 tipografías 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 las 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 Consejo Regulador entregará a la bodega cuya certificación de producto se renueve, se hará constar tanto la fecha de la 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.12: 25/03/2024</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 Consejo Regulador relativas a la vigilancia de la certificación de producto, disponibles en estas Normas para Bodegas
2. En particular, colaborar con el Consejo 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 por el 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 Consejo Regulador o de la D.O. y no hacer ninguna declaración referente a su certificación de producto que el Consejo Regulador pueda considerar como impropia o no autorizada.
4. Si se le retira temporal o definitivamente la certificación de uno o varios productos, dejar de usar toda mención a ella, y en particular el certificado de producto, e incluso devolver cualquier documento relacionado con ella cuando así lo exija el Consejo Regulador.
5. Usar la certificación únicamente para mostrar qué productos están certificados en conformidad con el Pliego de Condiciones de la D.O. Valdeorras.
6. 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.
7. Cumplir con los requisitos del Consejo Regulador al hacer referencia a la condición de producto certificado en medios de comunicación tales como documentos, folletos o publicidad.
8. Informar al Consejo 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.
9. Cumplir con las obligaciones de pago al Consejo Regulador relativas a la certificación del producto.
10. Permitir que cualquier dato o información sobre sus productos que obre en poder el Consejo 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 Consejo Regulador y/o por entidad administrativa o judicial, en su caso.
11. Permitir al Consejo Regulador informar del estado de certificación de sus productos, ya sea publicándolos 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 Consejo 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.
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”.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 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.  
Cuando una partida de vino certificado es encontrada no apta definitiva, ello supone una pérdida de confianza del Órgano de Control del Consejo Regulador en el sistema de elaboración y autocontrol de la bodega productora<sup>4</sup> al haber ésta declarado previamente que dicha partida de vino era conforme. Dicha pérdida de confianza se incrementa si dicha no aptitud definitiva<sup>5</sup> se repite para más partidas de vino de la bodega, de la misma añada y tipo de vino<sup>6</sup> y puede llegar a suponer la retirada temporal de la certificación del producto.
- d) En caso de que el Pleno del Consejo 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 Consejo 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 apartado 18 de estas Normas para Bodegas.

### 13.13. Retirada definitiva de la certificación de producto.

- a) El Consejo 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 Consejo Regulador.** Esta propuesta será transmitida al Pleno por la Secretaria.

<sup>4</sup> 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 Consejo Regulador entiende que, si una bodega corrige los defectos encontrados en una cata anterior, su sistema de control funciona suficientemente)

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 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 periodo en suspensión (máximo dos años) o tras un año desde la decisión de baja definitiva** (ver apartado 17 de esta Norma), **según el caso.**
  - d) **Mientras una bodega con una certificación de sus productos retirada no la recupere, el Consejo Regulador no le entrega nuevas precintas de garantía para esos productos.**
  - e) En caso de que el Pleno del Consejo 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 apartado 18 de estas Normas para Bodegas.
  - g) Asimismo, la retirada definitiva de la certificación de los productos de la bodega conlleva la obligación para ésta de utilizar en el plazo máximo de 1 mes o devolver al Consejo Regulador las precintas de garantía que le hubiesen sido concedidas y no haya utilizado o resulten sobrantes. El Órgano de Control pasará por la bodega, antes de la ejecución de la baja, a verificar mediante un aforo la situación de las partidas de vino existentes, y a recoger las precintas de garantía no utilizadas y/o sobrante (en caso de que se encuentren en las instalaciones) que la bodega no haya devuelto.
- 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.
  - b) A su vez, **si una bodega decide modificar el alcance de la certificación de producto solicitada o concedida, debe comunicarlo por escrito al Consejo 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 apartado 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, sin 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 la fecha de concesión original, renovación (en su caso) y expiración.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

### 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 Consejo 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 Consejo Regulador se asegurará de que las mismas reciben la información necesaria sobre dicho cambio.
- c) Cuando sea procedente, el Consejo 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 Consejo 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 Consejo Regulador y la información accesible al público, en la medida que resulte necesario.

## 14. **AUDITORÍAS A BODEGAS.**

14.1. El Órgano de Control del Consejo 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, porque 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 Consejo Regulador.  
El objetivo de la misma es evaluar la aptitud de una bodega para la que se solicite la inscripción. Dicha aptitud será 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 Consejo 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 lo 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 del Consejo Regulador y en su documentación asociada).

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

c) Auditorías operacionales de seguimiento de la certificación de producto: existe una serie de actividades llevadas a cabo por las bodegas que se enumeran a continuación del 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 Consejo 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 Manual de 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:

- 1) Si las existencias reales son inferiores a las declaradas en más de un 3% (esto supondrá una no conformidad leve)<sup>7</sup>
- 2) Si las existencias reales son superiores a las declaradas entre un 2% y un 5% (esto supondrá una no conformidad leve)<sup>8</sup>
- 3) Si las existencias reales son superiores a las declaradas en un 5% (esto supondrá una no conformidad grave)<sup>9</sup>

- Auditoría de descorchado: se lleva a cabo en caso de que el Director Técnico lo considere necesario, una vez recibida comunicación de descorchado 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 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 Consejo Regulador antes del 30 de noviembre de cada año (ver apdo. 11).

<sup>7</sup> 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%

<sup>8</sup> 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)

<sup>9</sup> 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.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

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 Consejo 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 Consejo Regulador y en su documentación asociada).
- 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 correspondiente.
- 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.

## 15. NO CONFORMIDADES.

### 15.1. Detección, registro y comunicación de no conformidades.

- a) Las no conformidades relativas a bodegas inscritas en los Registros del Consejo 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 Consejo 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 Consejo 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 comunica 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 Consejo 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 Consejo 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.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

**15.3. Seguimiento y valoración de la subsanación.**

- a) La bodega deberá presentar ante el Consejo 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 Consejo 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 Consejo Regulador. En esta valoración, el Consejo 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 Consejo 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 naturales), plantear un plazo apropiado a la naturaleza de la no conformidad y su solución (por ej.: la próxima vendimia, 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) Aún en el caso de que la no conformidad se dé por cerrada, el Consejo Regulador se reserva el derecho de comprobar en un futuro que la subsanación de la no conformidad ha sido eficaz, por 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 Consejo Regulador adoptará las medidas correspondientes, según el caso:
  - 1) Si se trata de una bodega<sup>10</sup> 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).

<sup>10</sup> 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.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 2) Si se trata de una bodega<sup>11</sup> sin productos certificados (o para los que se solicita 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 Consejo Regulador, según el caso.
- e) En el caso de no conformidades no subsanadas que estén relacionadas con:
- Fincas no inscritas
  - 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 Consejo Regulador, hasta que la resolución a dicho expediente sea comunicada al Consejo Regulador.

## 16. ACTUACIONES DEL ÓRGANO DE CONTROL.

- 16.1. **El Órgano de Control de este Consejo Regulador tiene la potestad de inspeccionar o auditar a 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 Calidad. Los inscritos tienen la obligación de facilitar la labor inspectora.

<sup>11</sup> 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.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 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 Consejo 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 Consejo Regulador, se tomen las correspondientes medidas, independientemente de la posterior resolución de dicho expediente por parte de la Consellería.
- 16.5. **Los técnicos del Órgano de Control del Consejo Regulador están habilitados por la Consellería competente en materia de agricultura** y, como tal en el ejercicio de sus funciones, 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 de la Ley 2/2005).
  - b) Acceder a todas las instalaciones y dependencias asociadas inscritas, o para las que se solicita la inscripción, en los Registros de Bodegas del Consejo Regulador.
  - c) Recabar la colaboración de cualquier administración pública, organizaciones profesionales y organizaciones de consumidores (artículo 54.1 de la Ley 2/2005).
  - d) Solicitar la ayuda que precise de las **fuerzas y cuerpos de seguridad** (artículo 54.1 de la Ley 2/2005).

## 17. BAJA EN LOS REGISTROS DE BODEGAS DEL CONSEJO 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 Consejo Regulador.
- 17.2. Para que se conceda la baja voluntaria, el interesado debe solicitarlo por escrito al Consejo 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 Consejo 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 del Reglamento de la D.O. Valdeorras).

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 17.4. En caso de inactividad de bodegas inscritas en los diferentes registros (de elaboración, de almacenamiento y/o envejecimiento, embotelladores y de cosecheros), éstas 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 período de dos años no recepcione uva de denominación de origen, ni verifique vino, ni retire precintas (art. 28.4 de la *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 de la tramitación del correspondiente expediente (art. 28.4 de la *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 Consejo 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 Consejo 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 28.3. del Reglamento de la 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 CONSEJO REGULADOR.

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

- 18.2. En caso de no estar de acuerdo con la decisión que el Consejo Regulador tome respecto a su recurso o reclamación, el interesado tiene derecho a elevar recurso ante el Comité de Garantías del Consejo 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 Consejo Regulador y su documentación asociada. Esta información se le proporciona en el comunicado que se le remite en cualquiera de los dos casos.

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 Consejo Regulador.

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

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

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

## 19. SISTEMA DE GESTIÓN DE RECLAMACIONES.


- 19.1. Todas las bodegas inscritas en los registros del Consejo 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 Consejo Regulador en sus actividades de control, si así se les 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.

- 20.1. Todas las comunicaciones del Consejo Regulador con las bodegas se harán a través de la plataforma habilitada para aquellas que tengan un plazo de respuesta por parte de la bodega. Se conceden 10 días hábiles para abrir la notificación y, 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)

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- 1) El personal que intervenga en los procesos de certificación del producto y/o inspección;
- 2) La Secretaria del Consejo Regulador;
- 3) El personal auditor interno del SGC;
- 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](http://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.

	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</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 novembro de 2009*). Modificado por *Orde del 1 de febrero de 2012 por la que se modifica el Reglamento de la denominación de Orixe 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 Delegado (UE) nº 2019/33** de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.
- **Reglamento Delegado (UE) nº 2019/934** de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.
- **Comunicación de la Comisión (C/2023/1190)**: Preguntas y respuestas relativas a la aplicación de las nuevas disposiciones de la Unión Europea en materia de etiquetado de vinos tras la modificación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento Delegado (UE) nº 2019/33 de la Comisión.
- **Reglamento Delegado (UE) nº 2023/1606** de la Comisión, de 30 de mayo de 2023, por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/33, en lo que atañe a determinadas disposiciones relativas a las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas del vino y a la presentación de las indicaciones obligatorias para los productos vitivinícolas y las normas específicas para la indicación y denominación de los ingredientes de los productos vitivinícolas, y el Reglamento Delegado (UE) 2018/273, en lo que atañe a la certificación de los productos vitivinícolas importados.

- **Reglamento (UE) n° 2021/2117** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) n° 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, (UE) n° 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, (UE) n° 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) n° 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.
- **Corrección de errores del Reglamento (UE) n° 2021/2117** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) n° 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, (UE) n° 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, (UE) n° 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) n° 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.
- **Reglamento Delegado (UE) n° 2018/273** de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, el registro vitícola, los documentos de acompañamiento, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias, las notificaciones y la publicación de la información notificada, y por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los controles y sanciones pertinentes, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 555/2008, (CE) n.º 606/2009 y (CE) n.º 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión.
- **Reglamento de Ejecución (UE) n° 2018/274** de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias y las notificaciones, y del Reglamento (UE) n° 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los controles pertinentes, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) n° 2015/561 de la Comisión.
- **Reglamento (UE) n° 2018/848** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, y por el que se deroga el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo.
- **Reglamento (UE) n° 2017/1001** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2017, sobre la marca de la Unión Europea.
- **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) 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 de Ejecución (UE) n° 314/2012** de la Comisión, de 12 de abril de 2012, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 555/2008 y (CE) n° 436/2009 en lo tocante a los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas y a los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola.
- **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 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).
- **Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de marcas** (BOE n° 294, de 8 de diciembre de 2001).
- **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).
- **Real Decreto 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE n° 202, de 24 de agosto de 1999).
- **Real Decreto 1808/1991**, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE n° 308, de 25 de diciembre de 1991).
- **Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia** (DOG Núm. 13, de 18 de enero de 2024)
- **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).



	<h1>NORMAS PARA BODEGAS</h1>	<p>NBO Ed.12: 25/03/2024</p>
--	------------------------------	----------------------------------

- **Decreto 256/2011**, de 7 de diciembre, por el que se regula el potencial de producción vitícola de Galicia (DOG nº 60, de 27 de marzo de 2011).
- **Orden de 14 de noviembre de 2023**, por la que se establece la normativa para la verificación de la aptitud de los vinos de las denominaciones de origen protegidas de ámbito gallego por sus consejos reguladores (DOG Núm. 223, de 23 de noviembre de 2023).
- **Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012**: Evaluación de la conformidad. Requisitos

## ANEXO 2: DOCUMENTOS ASOCIADOS A LAS NORMAS PARA BODEGAS

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