

 FUNDACIÓN CONTROL DE CALIDAD AGROALIMENTARIA DE ANDALUCÍA	PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO	PCP-03 Edición: 00 Fecha: 11/01/2016 Página 1 de 4
	VINO AROMATIZADO CON DOP “VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA”	

INDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
4. PROCESO DE CERTIFICACIÓN ESPECÍFICO
PARA VINOS AROMATIZADOS CON
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “VINO
NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA”
 - 4.1. Auditoría
 - 4.2. Realización de ensayos

Elaborado por: Responsable de Calidad  Firmado: Fecha: 11-1-16	Revisado y Aprobado por Responsable del Comité de Certificación  Firmado: Fecha: 11/1/16
---	---

	PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO	PCP-03 Edición: 00 Fecha: 11/01/2016 Página 2 de 4
	VINO AROMATIZADO CON DOP “VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA”	

1. OBJETO

Describir el procedimiento de actuación de la FCCAA en la aplicación específica del sistema de certificación de producto de los vinos aromatizados con Denominación de Origen Protegida “Vino Naranja del Condado de Huelva”.

2. ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación a todas las actividades desarrolladas por FCCAA para la certificación de vinos aromatizados con Denominación de Origen Protegida “Vino Naranja del Condado de Huelva”, incluyendo las actividades de:

- Comprobación del sistema de calidad por parte del operador y revisión de las actividades obligatorias desarrolladas por el operador acogido a este esquema de certificación.
- Toma de muestras y ensayo del producto.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

Las actividades de evaluación y auditoría descritas en este documento se realizan conforme a lo establecido en:

- Manual de Calidad de la FCCAA.
- UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 (en su edición en vigor) “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios”.
- Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen “Vino Naranja del Condado de Huelva”

Para la aplicación de este procedimiento se tendrá en cuenta lo establecido en el procedimiento general de certificación de Producto (PG-01) de la FCCAA en vigor.

4. PROCESO DE CERTIFICACIÓN ESPECÍFICO PARA VINO AROMATIZADO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA”

4.1 Auditoría

El auditor realiza la evaluación conforme al plan de auditoría diseñado.

4.1.1. Evaluación del sistema de calidad del operador

En la fecha programada, el auditor realiza la auditoría conforme a la planificación establecida, empleando para ello el cuestionario de evaluación específico.

Esta visita se centrará principalmente en la comprobación, por muestreo, de registros con que cuente el operador para dar conformidad a los requisitos establecidos para vinos aromatizados con Denominación de Origen Protegida “Vino Naranja del Condado de Huelva” que se encuentren en el momento de la auditoría.

Entre otras cosas, se comprobará:

- Verificación de los requisitos de elaboración y envejecimiento de las zonas geográficas autorizadas.
- Verificación de los requisitos del método de elaboración.
- Verificación de las características físico-químicas y organolépticas del producto terminado.

- Verificación de los requisitos del modo de presentación y comercialización.

Para todos los puntos contemplados en el cuestionario de evaluación aplicable, el auditor deberá dejar registradas las evidencias (referencia trazable a todos los elementos evaluados – registros, datos o documentos) con las que concluye las decisiones de Conformidad / No Conformidad tomadas en cada uno de los requisitos.

4.2 Ensayos

Durante la auditoría a bodegas el auditor realiza una selección y toma de muestra del stock del operador, siempre sobre producto terminado y calificado.

El muestreo a efectuar por el auditor podrá ser variable, de tal forma que las partidas muestreadas y controladas por la FCCAA serán al menos, las especificadas en la siguiente tabla:

Volumen DOP (litros)	Nº de muestras
< 50.000	1
50.000 – 250.000	2
250.000 – 500.000	3
> 5.000.000	4

El sistema de toma de muestras se realizará siguiendo las instrucciones definidas en la IT01 Toma de Muestras.

Cada muestra consta de 4 ejemplares y cada ejemplar contendrá al menos 0.75l.

El auditor cumplimenta un Acta de toma de muestras por duplicado, codificándola según las indicaciones recibidas en la planificación.

Las muestras se codificarán de la siguiente manera:

XXX/3/VVV / UU / TT/MM

Siendo:

XXX: Nomenclatura de auditor/a.

3: Código del alcance: vino con Denominación de Origen Protegida Vino Naranja del Condado de Huelva.

VVV: Nº correlativo del operador a partir del 001.

UU: Nº visita

TT: Año vigente de dicha toma de muestras

MM: Nº de muestra correlativa, tomada

En caso de ser necesarias varias Actas para registrar la toma de muestras, se utilizarán varios formatos, asignando el número de página sobre el total que forman el acta en los campos destinados a tal fin.

El/Las acta/s de toma de muestras será firmado por ambas partes (auditor y operador), dejando un ejemplar en poder del operador, mostrando de esta manera el operador o el representante de éste su conformidad con la representatividad de la muestra.