INDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
4. PROCESO DE CERTIFICACIÓN ESPECÍFICO PARA VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CONDADO DE HUELVA
   4.1. Auditoría
   4.2. Realización de ensayos

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por
Responsable de Calidad	Responsable del Comité de Certificación
Firmado:	Firmado:
Fecha: 13.09.16	Fecha: 13.09.2016

FUNDACIÓN CONTROL DE CALIDAD AGROALIMENTARIA DE ANDALUCÍA
Avda. José Padillo Delgado, s/n - Telf. 957 652 110
Centro ENVIDARTE
14550 MONTILLA (Córdoba)
fundacion@fccaa.es

1. OBJETO

Describir el procedimiento de actuación de la FCCAA en la aplicación específica del sistema de certificación de producto de los vinos con Denominación de Origen Protegida "Condado de Huelva".

2. ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación a todas las actividades desarrolladas por la FCCAA para la certificación de vinos con denominación de origen protegida "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 "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 VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 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 de Vinos 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 con Denominación de Origen Protegida "Condado de Huelva" que se encuentren en el momento de la auditoria.

Entre otras cosas, se comprobará:

- Verificación de las variedades de uva y zonas geográficas autorizadas por actividad.
- Verificación de los rendimientos de producción máximos por hectárea.
- Verificación de los requisitos de las prácticas enológicas específicas, así como de sus restricciones.
- Verificación de los requisitos de elaboración.

- Verificación de los requisitos de la crianza y el envejecimiento, incluido la comprobación de las existencias mínimas de las bodegas.
- Verificación de los requisitos de los productos complementarios.
- Verificación de las características físico-químicas y organolépticas de los vinos.
- Verificación de los requisitos del etiquetado y envasado.

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 deben ser, al menos, la raíz cuadrada de "n", siendo "n" todos los tipos de vino que presenta el operador en este alcance.
En caso de que, el operador presente solo un tipo de producto de este alcance, se tomarán muestras en función del volumen.

Volumen DOP (litros)	Nº de muestras
100.000 – 500.000	1
500.000 – 2.500.000	2
2.500.000 – 5.000.000	3
> 5.000.000	4

Los tipos de vino amparados por la DOP "Condado de Huelva" son los siguientes:

- Vinos de variedades blancas:

1) Joven
2) Condado de Huelva seco
3) Condado de Huelva semiseco
4) Condado de Huelva semidulce
5) Tradicional
6) Condado Pálido
7) Condado Viejo
8) Pale Dry
9) Pale Cream
10) Médium
11) Cream
12) Pedro Ximenez
13) Dulce
14) Moscatel
15) Mistela

- Vinos de variedades tintas:

16) Joven
17) Roble
18) Crianza
19) Reserva
20) Gran Reserva

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/1/ VVV / UU / TT/MM

Siendo:

XXX: Nomenclatura de auditor/a.

1: Código del alcance: vino con Denominación de Origen Protegida 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 actas/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.