

INDICE

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

Elaborado por: Responsable de Calidad	 Avda. José Padillo Delgado, s/n - Telf. 957 652 110 Centro ENVIDARTE 14550 MONTILLA (Córdoba) fundacion@fccaa.es	Revisado y Aprobado por Responsable del Comité de Certificación
Firmado: 		Firmado: 
Fecha: 13.09.16		Fecha: 13.09.16

	PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO	PCP-04 Edición: 01 Fecha: 13/09/2016 Página 2 de 4
	VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA MÁLAGA	

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 "Málaga".

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 "Málaga", 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 "Málaga"

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 MÁLAGA

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 "Málaga" que se encuentren en el momento de la auditoría.

Entre otras cosas, se comprobará:

- Verificación de las variedades de uva y zonas geográficas autorizadas
- Verificación de la graduación alcohólica natural mínima de las uvas y los rendimientos máximos por hectárea.
- Verificación de los requisitos de las prácticas enológicas específicas, así como de sus restricciones.
- Verificación de los requisitos de los métodos de vinificación
- Verificación de los requisitos relativos al rendimiento del prensado.
- Verificación de los requisitos de la elaboración de los vinos de licor

- Verificación de las restricciones relativas a menciones tradicionales en vino, así como sus menciones relativas al color.
- Verificación de la denominación de los vinos según la variedad empleada.
- Verificación de la denominación de los vinos según el mosto empleado
- Verificación de los requisitos de la elaboración del vino naturalmente dulce.
- Verificación de los requisitos del envejecimiento y crianza.
- Verificación de las características físico-químicas y organolépticas de los vinos, de las características adicionales exigidas según las menciones tradicionales y otras menciones y términos tradicionales.
- Verificación de los requisitos de las bodegas.
- Verificación de los requisitos del envasado y etiquetado.

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 generales de vino descritos en el Pliego de Condiciones de la DOP "Málaga", son los siguientes:

- 1) de licor
- 2) de uvas sobremaduras
- 3) de uvas pasificadas
- 4) vino seco

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.

	PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO	PCP-04 Edición: 01 Fecha: 13/09/2016 Página 4 de 4
	VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA MÁLAGA	

Las muestras se codificarán de la siguiente manera:

XXX/4/ VVV / UU / TT/MM

Siendo:

- XXX: Nomenclatura de auditor/a.
- 4: Código del alcance: vino con Denominación de Origen Protegida Málaga.
- VVV: N° correlativo del operador a partir del 001.
- UU: N° visita
- TT: Año vigente de dicha toma de muestras
- MM: N° 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.