


INDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
4. PROCESO DE CERTIFICACIÓN ESPECÍFICO PARA VINAGRES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "VINAGRE DE MONTILLA-MORILES"
 - 4.1. Auditoría
 - 4.2. Realización de ensayos

| | |
|--|---|
| <p>Elaborado por: Responsable de Calidad</p> <p>Avda. José Martí 110 D.º 1.º - Telf. 957 352 110 C.º EL ALFONSO 14000 MONTILLA (Córdoba) fundacion@fccaa.es</p> <p>Firmado: <i>Armen García</i></p> <p>Fecha: 12.06.17</p> | <p>Revisado y Aprobado por Responsable del Comité de Certificación</p> <p>Avda. José Martí 110 D.º 1.º - Telf. 957 352 110 C.º EL ALFONSO 14000 MONTILLA (Córdoba) fundacion@fccaa.es</p> <p>Firmado: <i>Adolfo Ibáñez</i></p> <p>Fecha: 12.06.17</p> |
|--|---|

| | | |
|---|---|---|
|  | PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO | PCP-08 Edición: 01 Fecha: 12.06.2017 Página 2 de 4 |
| | VINAGRE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "VINAGRE DE MONTILLA-MORILES" | |

1. OBJETO

Describir el procedimiento de actuación de la FCCAA en la aplicación específica del sistema de certificación de producto de los vinagres con Denominación de Origen Protegida "Vinagre de Montilla-Moriles".

2. ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación a todas las actividades desarrolladas por FCCAA para la certificación de vinagres con Denominación de Origen Protegida "Vinagre de Montilla-Moriles", 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 "Vinagre de Montilla-Moriles"

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 VINAGRES CON DENOMINACIÓN E ORIGEN PROTEGIDA "VINAGRE DE MONTILLA-MORILES"

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 vinagres 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 Vinagres con Denominación de Origen Protegida "Vinagre de Montilla-Moriles" que se encuentren en el momento de la auditoría.

Entre otras cosas, se comprobará:

- Verificación de los requisitos de la materia prima.
- Verificación de los requisitos de la zona geográfica.
- Verificación de los elementos que prueban que el producto es originario de la zona.
- Verificación del método de obtención del producto.
- Verificación de los requisitos de la elaboración.

- Verificación de los requisitos de la crianza.
- Verificación de los requisitos del almacenamiento y envasado.
- Verificación de las prácticas permitidas y prohibidas.
- Verificación de las características físico-químicas y organolépticas de los vinagres.
- Verificación de los requisitos del 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 de vinagre, el auditor realiza una selección y toma de muestra del stock del operador.

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 vinagre que presenta el operador en este alcance.

Los tipos de vinagre de la DOP "Montilla-Moriles son:

- 1) Vinagre de envejecimiento
- 2) Vinagres dulces

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

El número de ejemplares de los que consta cada muestra también se encuentra descrito en la IT-01. El ejemplar en el que se realizan todos los parámetros físico-químicos definidos en el Pliego de Condiciones, contendrá un volumen de al menos 1 l, el resto de ejemplares contendrán al menos 0.5l.

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/8/ VVV / UU / TT/MM

Siendo:

- XXX: Nomenclatura de auditor/a.
7: Código del alcance: vino con Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles.
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.