

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 1 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

IT – 06

PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN

La propiedad legal de este Documento corresponde a la entidad jurídica **ASOCIACIÓN VINO DE CALIDAD DE CANGAS**, en adelante referido como “**A.V.C. de Cangas**”.

Este documento es confidencial y de circulación controlada por **A.V.C. de Cangas**. Queda prohibida la copia o cesión a otras empresas, del total o parte de su contenido, sin la autorización expresa por escrito de su Junta Directiva.

Elaborado por Director de Certificación Firmado: Fecha: 29.01.19	Revisado por Director de Certificación Firmado: Fecha: 11.02.19	Aprobado por Junta Directiva Firmado: Fecha: 29.03.19
--	---	---

Edición 00: edición inicial del documento.

El presente documento se distribuye como copia no controlada, consultar la edición en vigor en la Base de Datos de Documentación del Órgano de Control.

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 2 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

ÍNDICE

- 1. OBJETO**
- 2. ALCANCE**
- 3. DOCUMENTACIÓN APLICABLE**
- 4. DESARROLLO**
 - 4.1. REUNIÓN INICIAL**
 - 4.2. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA**
 - 4.3. REUNIÓN FINAL**

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 3 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

1. OBJETO

Esta instrucción técnica describe las actividades a realizar para la certificación de bodegas.

2. ALCANCE

Esta instrucción aplica al proceso que deben seguir los auditores cualificados, para auditar bodegas que elaboran, almacenan, envejecen, embotellan y etiquetan vino DOP Cangas.

3. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

- Pliego de Condiciones de la DOP Cangas.
- PE-02 Procedimiento Específico de Certificación.
- PE-05 Procedimiento Específico de Uso de Marca
- IT-01 Instrucción Técnica Toma de Muestras.
- IT-02 Instrucción Técnica Control de la Asignación de Contraetiquetas.
- Cuestionario de evaluación de Bodegas (F-PE-02-03)
- Norma ISO/IEC 17065:2012 (en sus ediciones en vigor).

4. DESARROLLO

4.1 REUNIÓN INICIAL

El auditor, primero, deberá comprobar la naturaleza y volumen de la producción de la bodega a auditar, así como el proceso de producción, proceso de control de la producción destinada a la DOP Cangas por la bodega a auditar.

Para examinar los diferentes aspectos en los que se divide la auditoría será necesario solicitar a la bodega algunos documentos técnicos y comerciales (registros de su autocontrol).

Previamente a la reunión inicial de la auditoría, el auditor identificará en el *Cuestionario de evaluación de Bodegas* (F-PE-02-03), al equipo auditor, el nº de auditoría y el tipo y la fecha de la visita. Así mismo cumplimentará los datos del personal contactado, los datos generales del titular y de la explotación.

La visita comienza con una reunión inicial entre los representantes de la bodega y el auditor/equipo auditor.

Esta reunión tiene como objeto:

1. Presentación del equipo auditor.
2. Confirmar y revisar el alcance y objetivos de la visita de auditoría.
3. Confirmar el programa de la visita de auditoría y cómo ésta se llevará a cabo.
4. Describir el concepto y la sistemática para la identificación de No Conformidades.

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 4 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

5. Asignación por parte de la bodega de representantes que acompañen al auditor, durante el transcurso de la visita de auditoría, si fuera el caso.
6. Resaltar la confidencialidad de la información que se obtendrá durante el transcurso de la auditoría de la bodega.

En caso de surgir cualquier circunstancia que pudiera impedir o afectar sustancialmente la ejecución de la visita de auditoría (ausencia de responsables, parada de trabajo, etc.) el auditor informará al Director de Certificación telefónicamente de las mismas, para que éste decida sobre el procedimiento a seguir.

4.2 DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

Durante todo el proceso de la auditoría, el auditor únicamente deberá evaluar evidencias objetivas basadas en documentos, observaciones o resultados de análisis realizados sobre muestras tomadas de producto calificado en función de la solicitud de contraetiquetas, que puedan ser verificados, evitando las impresiones subjetivas y la obtención de conclusiones en base a informaciones no contrastadas.

Para garantizar que durante la auditoría se verifican todos los requisitos indicados en la documentación, el auditor/equipo auditor se ayudará del *Cuestionario de evaluación de Bodegas* (F-PE-02-03), basado en los requisitos técnicos específicos del presente documento IT-06, Protocolo de certificación recogidos por el Pliego de Condiciones de la DOP Cangas, que son:

- a. Prácticas enológicas
 - El auditor comprobará el rendimiento de litros por kilos de uva producidos en la bodega, mediante solicitud del registro de rendimiento de extracción, pudiendo realizar un balance de masas, para garantizar la comprobación.
 - El auditor verificará in situ los marcados de depósitos de forma indeleble, así como el número de depósito, capacidad, tipo de vino almacenado y el destino. Igualmente mediante la *Solicitud de Inscripción de Bodegas* (F-PE-01-02), donde se declaran las barricas, y la *Declaración de envejecimiento* (F-IT-06-03).

Requisito del pliego: Rendimiento del mosto, envejecimiento

En la extracción del mosto o del vino las presiones que se aplicarán, darán un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no exceda de 70 litros de vino por cada 100 kilos de uva.

Excepcionalmente, la A.V.C. Cangas, podrá proponer de forma justificada al órgano competente de la Administración, para su aprobación en cada campaña, la modificación del rendimiento de extracción; en ningún caso el rendimiento podrá exceder de manera excepcional se podrán considerar 59,20 hectolitros, para vinos tintos de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva por campaña.

A los efectos de computar el comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.

- b. Restricciones
 - El auditor verificará que la maquinaria empleada en la extracción del mosto no se hace uso de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad, ni prensas continuas, ni aquellas que dañen los componentes sólidos del racimo, realizará una comprobación in situ de las instalaciones de la bodega, así como solicitará la *Solicitud de Inscripción de Bodegas* (F-PE-01-02) donde se declara la maquinaria e instalaciones a emplear.

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 5 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

- También verificará in situ que los depósitos garanticen la sanidad del vino, y si fueran de obra están recubiertos con resinas epoxídicas, comparará con lo informado en la *Solicitud de Inscripción de Bodegas* (F-PE-01-02).

Requisito del pliego: Maquinaria, depósitos, calentamiento
<p>Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial queda prohibido el empleo de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas.</p> <p>En la elaboración de vinos protegidos no se pueden utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.</p> <p>La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes de materiales autorizados que garanticen la sanidad del vino. Cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.</p> <p>Controles de las instalaciones de las bodegas de forma sistemática.</p>

c. Delimitación geográfica

- El auditor comprobará que la uva destinada a la elaboración de vinos DOP Cangas procede de parcelas ubicadas en los términos municipales definidos en el pliego, mediante comprobación de parcelas inscritas en el Registro Vitícola del Principado de Asturias (REOVI), comprobación de la inclusión de los viñedos en el *Listado de Viñedos* (L-PE-01-01) de la A.V.C. de Cangas y mediante la *Declaración de producción* (F-IT-06-01), y la *Declaración de entradas, salidas y existencias* (F-IT-06-02).

Requisito del pliego: Zona de producción
<p>La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Cangas" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y las parroquias que pertenecen al término municipal de Tineo: Arganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña.</p>

d. Rendimiento máximo

- El auditor comprobará las producciones máximas admitidas por hectárea, así como el rendimiento máximo de vino por hectárea, mediante los tickets de entrada de uva que se solicitan a la bodega, la *Declaración de producción* (F-IT-06-01), Producción presentada al INFOVI, la *Declaración de entradas, salidas y existencias* trimestral a la A.V.C de Cangas (F-IT-06-02).
- En caso de modificaciones, el auditor debe solicitar el documento acreditativo de dicha comunicación autorizadas por la A.V.C. Cangas.

Requisito del pliego: Rendimiento máximo de hectáreas
<p>Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes: Variedades tintas: 8.000 Kg./Ha. Variedades blancas: 10.000 Kg./Ha. El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 56 Hectolitros para los vinos tintos y 70 Hectolitros para los vinos blancos.</p> <p>Excepcionalmente, la A.V.C. Cangas, podrá proponer de forma justificada al órgano competente de la Administración, para su aprobación en cada campaña, la modificación del rendimiento de extracción En coherencia con lo anterior, de manera excepcional se podrán considerar 59,20 hectolitros, para vinos tintos y 74 hectolitros para variedades blancas.</p>

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 6 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

e. Variedades de uva

- El auditor comprobará que las variedades de uvas empleadas para la elaboración de vinos DOP Cangas, solicitando los tickets de entrada de uva a la bodega, y la *Declaración de producción* (F-IT-06-01).

Requisito del pliego: variedad de uva

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP Cangas se realizará exclusivamente con las variedades siguientes:

- Tintas: Albarín Tinto, Carrasquín, Garnacha Tintorera, Mencía, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Verdejo Negro.
- Blancas: Albarín Blanco, Albillo Mayor, Godello, Gewurztraminer, Moscatel de Grano Menudo, Picapoll Blanco o Extra.

f. Registros

- El auditor comprobará que los viticultores que facilitan uvas para la elaboración de vinos DOP Cangas a la bodega se encuentran inscritos en el Registro de Viñedos de la A.V.C. de Cangas, mediante los tickets de entrada de uva que se solicitan a la bodega, y el *Listado de Viñedos* (L-PE-01-01).
- Igualmente el auditor verificará que la bodega se encuentra inscrita en el Registro de Bodegas de la A.V.C. de Cangas, solicitando la copia de la *Solicitud de inscripción* (F-PE-01-02), debidamente cumplimentada y sellada (firmada).

Requisito del pliego: Expedición de vinos

Los operadores que produzcan uva destinada a vino acogido a esta denominación de origen protegida o elaboren, almacenen, críen o embotellen en la zona de producción, dicho vino, tengan inscritas sus plantaciones o instalaciones, según su actividad, en los siguientes registros:

- Registro de viñedos.
- Registro de bodegas.

g. Expedición de vinos

- El auditor deberá comprobar que las instalaciones de la bodega inscritas en el Registro de Bodegas de la A.V.C. de Cangas se encuentra dentro de la zona de elaboración descrita en el Pliego de Condiciones; para ello el auditor comprobará si el municipio o localidad donde se encuentra ubicada la bodega se encuentra dentro de las definidas en el pliego.
- El auditor comprobará mediante verificación in situ en la bodega, que se hace uso de las botellas definidas en el Pliego de Condiciones para embotellar vino DOP. Solicitará a la bodega los registros de control del embotellado.

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 7 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

Requisito del pliego: Embotellado

El embotellado y etiquetado de vinos de la DOP Cangas, deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas, ubicadas en la zona de producción, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de tal mención.

El envasado en la zona de producción se hace obligatorio por cuestiones técnicas, para evitar fenómenos de oxidorreducción en el vino y variaciones de temperatura durante el transporte cuando se embotella fuera de la zona de producción, todo lo cual repercute en la calidad y características del vino.

(La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Cangas" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y las parroquias que pertenecen al término municipal de Tineo: Arganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña).

Todos los vinos de la DOP Vino de Calidad de Cangas, se expedirán en botellas de vidrio, con capacidades de 0.75, 0375 y 1.5 litros.

h. Etiquetado de vinos

- El Auditor comprobará que las marcas empleadas por la bodega, son aquellas declaradas en su solicitud de certificación, y comunicadas a la A.V.C de Cangas, *Solicitud de registro de etiquetas* (F-IT-03-01) y *Registro de etiquetas* (F-IT-03-02). Se realizará comprobación in situ del etiquetado de envases, y se solicitará copia de las comunicaciones de marcas comerciales a la A.V.C. de Cangas.
- Según el PE-05, Procedimiento Específico de Uso de la Marca, el auditor solicitará los registros de etiquetado y expedición, y comprobará visualmente que el etiquetado es correcto y las menciones son correctas.
- El auditor (en casos de auditorías de renovación), comprobará la utilización del certificado evaluando tanto su documentación comercial y publicitaria.
- El auditor realizará un ejercicio de balance de contraetiquetas, para ello solicitará los registros de *Solicitud de contraetiquetas* (F-IT-02-01), la *Declaración de producción* (F-IT-06-01), la *Declaración de entradas, salidas y existencias* (F-IT-06-02).

Requisito del pliego: Etiquetas y contraetiquetas

Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o etiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deben ser colocadas por la propia bodega y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

i. Características físico-químicas

- El Auditor en auditorías de seguimiento o de renovación, comprobará mediante toma de muestras tal y como se establece en la instrucción técnica (IT-01), que los productos calificados cumplen con los requisitos analíticos.

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 8 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

Requisito del pliego: Características analíticas

	Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.	Graduación alcohólica adquirida mínima % Vol.	Ácido total en tartárico gr/l	Ácido volátil en ácido acético gr/l	Anhídrido sulfuroso total máximo mg/l	Azúcares reductores máximo gr/l
Tinto	10	10	4 a 8.5	0.8	120	5
Blanco	9.5	9.5	5 a 10		150	

Para los vinos con alguna mención de envejecimiento la graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima será: 11,5 % vol1.

Para los vinos con alguna mención de envejecimiento la acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético) será: máximo 1 gr/l hasta el 11,5 % vol. y 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11,5 % vol.

j. Características organolépticas

- El Auditor en auditorías de seguimiento o de renovación, comprobará que todas las partidas han sido calificadas de acuerdo a los requisitos organolépticos mediante la verificación de los registros de autocontrol de cada operador.

Requisito del pliego: Características analíticas

- Vinos tintos con alguna mención de envejecimiento:
 - Fase visual: limpio y brillante, sin partículas en suspensión, color de rojo rubí a rojo picota con reflejos pardos acordes con su periodo de envejecimiento en barricas de roble.
 - Fase olfativa: Aromas frutales francos, agradables e intensos propios de la variedad o variedades empleadas y de su periodo de envejecimiento que se unen con aromas balsámicos, especiados y tostados de maderas de calidad perfectamente ensamblados, sin olores anormales.
 - Fase gustativa: complejo, fresco de acidez equilibrada, donde se entremezclan los sabores frutales primarios con los terciarios aportados por maderas de calidad.
- Vinos blancos:
 - Fase visual: Color amarillo pálido a amarillo verdoso. Limpio y brillante
 - Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media donde predominan aromas frutales con toques florales y minerales de intensidad variable.
 - Fase gustativa: debe transmitir sensaciones frescas, equilibrada acidez, con frutalidad, toques minerales y de flores blancas.
- Vinos blancos con alguna mención de envejecimiento
 - Fase visual: mayor intensidad cromática que los vinos blancos jóvenes, aportada por su proceso de elaboración, limpios y brillantes.
 - Fase olfativa: aromas limpios con tonos especiados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de las variedades.
 - Fase gustativa: debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con frescura, con un roble bien ensamblado.

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 9 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

También se deberá verificar documentación anexa, solicitando los siguientes registros a las bodegas:

- Registro sanitario.
- Registro de industria embotelladora.
- Registro de Inscripción en el REOVI.
- Existencia de documento de autocontrol (APPCC).
- Registros de control de proceso de elaboración.
- Registros de Trazabilidad del producto a certificar, consignando la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad.
- Aforo de la bodega.
- Verificación del cumplimiento de los requisitos legislativos aplicables, así como de la adecuada gestión de la legislación que afecta al producto a certificar (incluye la difusión a las personas a las que aplica y métodos de autocontrol de estos requisitos legislativos).
- Sistemática de calificación y descalificación de partidas.
- Gestión y seguimiento de no conformidades y de las acciones correctivas y/o preventivas puestas en marcha, así como de su efectividad.
- Gestión efectiva de las reclamaciones de los clientes.

En el caso de auditorías de seguimiento el auditor deberá comprobar si se han realizado modificaciones desde la última auditoría. En el caso de haberse realizado deberá identificar las modificaciones y verificar si afectan o no al producto o proceso.

Las desviaciones identificadas durante este proceso, darán lugar a la emisión de No Conformidades, de acuerdo a lo establecido en el Procedimiento de Certificación (PE-02).

El órgano de control podrá establecer controles adicionales a los establecidos en el Pliego de Condiciones, como los recogidos por el Reglamento del vino de calidad de Cangas, de la Resolución de 19 de noviembre de 2008, de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural; o aquellos controles que le sean necesarios con objeto de controlar la producción, elaboración y existencias, así como las cantidades, tipos y todo aquello que sea necesario para acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por la mención DOP Cangas.

4.3 REUNIÓN FINAL

La auditoría concluye con una reunión final del auditor con los representantes de la bodega. Su propósito es presentar a la bodega el resumen de los resultados de la auditoría, evitando entrar en debate acerca de los resultados de su evaluación.

Durante la reunión final, de forma general y sin entrar en detalles, el auditor comentará los aspectos positivos que hayan sido apreciados durante el desarrollo de la auditoría, y deberá tratar, al menos los siguientes aspectos:

1. Propósito de la reunión.
2. Agradecimiento de la colaboración de la bodega.
3. Se informará del carácter puntual (temporal y circunstancial) de la investigación realizada, y que por tanto, las evaluaciones realizadas por el OC pueden no poner de manifiesto desviaciones que, sin embargo, pueden aparecer en posteriores auditorías. Por tanto, no

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Edición: 00 Fecha: 29.03.19 Página 10 de 10
	PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN	

se exime a la bodega de la supervisión interna de su sistema de control del proceso de la producción y/o de aseguramiento de la calidad.

4. Se expondrán brevemente los resultados de la auditoría.
5. Se informará de las muestras recogidas (si procede) para su posterior análisis en los laboratorios colaboradores del OC y cuyos resultados se incluirán en el informe de auditoría.
6. Se solicitará a la bodega la propuesta de una acción correctiva a cada una de las NO Conformidades detectadas durante la auditoría.
7. Se contestará cualquier pregunta que pueda surgir.
8. Se informará de los siguientes trámites y, en particular:
 - Que la bodega deberá enviar por escrito las acciones correctivas y plazos de implantación apropiados, para cualquier tipo de No Conformidad encontrada y/o alegaciones oportunas al Órgano de Control de la A.V.C. de Cangas, a la atención del auditor.
 - En especial, en las auditorías de renovación, informará de que el incumplimiento de los plazos de cierre de las No Conformidades detectadas en auditorías anteriores, podrá ser considerado como No Conformidad muy grave. Por otra parte, informará de la importancia que tiene el que las acciones correctivas a las No Conformidades detectadas durante la auditoría lleguen al OC en el plazo establecido.
 - Se informará sobre el funcionamiento de la decisión de la concesión del certificado por el OC, reclamaciones, etc. Recogido en el Procedimiento Específico de Certificación (PE-02).