

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

**CERTIFOOD**

---

**REGLAMENTO DE  
CERTIFICACIÓN DE VINOS**

---

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 22/05/2023	Fecha: 22/05/2023	Fecha: 22/05/2023
Departamento Técnico	Director Técnico	Director Técnico

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

## ÍNDICE

### **CAPÍTULO 0. GESTIÓN DEL DOCUMENTO**

1. Hoja de Control de Cambios

### **CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN**

### **CAPÍTULO 2. PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

1. Solicitud de Certificación
  - 1.1.- Petición de Información
  - 1.2.- Apertura de Expediente
2. Auditoría de Certificación
  - 2.1.- Niveles Mínimos de Control Externo
  - 2.2.- Desarrollo de la Auditoría
  - 2.3.- Acciones Correctivas
  - 2.4.- Emisión del Informe de Auditoría
3. Concesión de la Certificación
  - 3.1.- Niveles Mínimos de Cumplimiento
  - 3.2.- Revisión del Expediente y Concesión del Certificado

### **CAPÍTULO 3. SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN**

1. Mantenimiento de la Certificación
2. Renovación de la Certificación
3. Suspensión y Retirada de la Certificación
  - 3.1.- Suspensión
  - 3.2.- Retirada

### **CAPÍTULO 4. QUEJAS Y APELACIONES**

1. Quejas
2. Apelaciones

### **CAPÍTULO 5. USO DE LA MARCA**

#### **ANEXO I – I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA**

#### **ANEXO II – VINOS DE VARIEDAD Y/O AÑADA. CASTILLA-LA MANCHA**

#### **ANEXO III – VINOS VARIETALES**

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

**ANEXO IV – VINOS VARIETALES. ARAGÓN**

**ANEXO V – D.O.P. LA MANCHA**

**ANEXO VI – I.G.P. RIBERA DEL GALLEGO - CINCO VILLAS**

**ANEXO VII – I.G.P. RIBERA DEL JILOCA**

**ANEXO VIII – I.G.P. BAJO ARAGÓN**

**ANEXO IX – I.G.P. VALDEJALÓN**

**ANEXO X – VINOS DE VARIEDAD Y/O AÑADA. COMUNITAT VALENCIANA**

**ANEXO XI – VINOS VARIETALES. REGIÓN DE MURCIA**

**ANEXO XII – D.O.P. BULLAS**

**ANEXO XIII – D.O.P. MANCHUELA**

**ANEXO XIV – D.O.P. ALMANSA**

**ANEXO XV – D.O.P. VALDEPEÑAS**

**ANEXO XVI – D.O.P. MÉNTRIDA**

**ANEXO XVII – D.O.P. CAMPO DE LA GUARDIA**

**ANEXO XVIII – D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR**

**ANEXO XIX – VINOS DE VARIEDAD Y/O AÑADA. LA RIOJA**

**ANEXO XX – VINO IGP CASTILLA Y LEÓN**

**ANEXO XXI - D.O.P. YECLA**

***ANEXO XXII- VINO DE VARIEDAD Y/O AÑADA. GALICIA***

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>CAPÍTULO 0</b>  <b>GESTIÓN DEL DOCUMENTO</b>
---

---

**1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS**


---

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
00	09/10		Borrador
01	10/10		Edición de implantación
02	03/11		Adaptación para la certificación de distintos tipos de vinos
03	05/12		Eliminación de las referencias a "vino de mesa"
04	07/12		Adaptación del proceso de certificación
05	12/13		Modificaciones solicitadas por la autoridad competente de Castilla-La Mancha
06	01/14		Adaptación del documento a la UNE-EN ISO/IEC 17065
07	01/15		Ampliación de anexos
08	04/15		Modificaciones solicitadas por la autoridad competente de Castilla-La Mancha
09	06/15		Adaptación del proceso de certificación
10	11/15		Anexo XII. Toma de muestras
11	03/16	Capítulo 1. Anexos I, II, IV, V, X, XI y XII	Adaptación a los requisitos establecidos en el Real Decreto 739/2015 y la Orden de 01/09/2015 de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha
12	08/16	Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII	Adaptación del proceso de certificación
13	12/16	Anexo XII. Anexos del XIII al XVIII	Adaptación al proceso de certificación. Introducción de nuevos anexos
14	04/17	1.1. Todos los Anexos	Adaptación del proceso de certificación
15	10/17	Capítulo 7. Anexo XIX	Introducción del Vino Varietal La Rioja.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
16	12/17	Cap. 2: 2, 2.1.3. Capítulo 7: 1. Anexos I, II, III, V, VI, VII, VIII, IX, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII	Adaptación al proceso de certificación y a la Instrucción Técnica de la Consejería de CLM (IT-01/2017)
17	10/18	Capítulo 7, Anexos I, II, IV, V, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII y XIX	Actualización de referencias de aplicación
18	03/19	Capítulo 1, Capítulo 2 (2.2.1), Anexo XII.	Adaptación al proceso de certificación
19	05/19	Anexos del I al XIX	Adaptación a la legislación de aplicación
20	05/19	Anexos I, II, IV, X, XI, XII y XIX	Adaptación a la legislación de aplicación
21	06/19	Anexo XV	Adaptación a la legislación de aplicación
22	07/19	Capítulo 7. Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX	Adaptación a la legislación de aplicación. Introducción de Vino de la Tierra de Castilla y León
23	08/19	Anexo XX	Modificaciones por la Instrucción del ITACyL (INS-CAL/11, rev.2, junio 2019)
24	09/19	Anexos II, III, X, XI, XV, XIX	Adaptación a la legislación de aplicación
25	10/19	Anexos XV, XX	Adaptación a la legislación de aplicación
26	10/19	Anexos II, III	Adaptación a la legislación de aplicación
27	12/19	Anexos V, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XX.	Adaptación a la legislación de aplicación

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
28	12/19	Anexos II, III, IV, VI, X, XI, XIX, XX. Anexo XXI.	Adaptación a la legislación de aplicación, e introducción del Vino DOP Yecla
29	01/20	Anexo XV	Adaptación a la legislación de aplicación
30	02/20	Capítulo 6 Anexo I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVII, XIX, XX, XXI	Eliminación de la referencia a los documentos normativos y legislación aplicable, y adaptación a la legislación de aplicación para el Vino DOP Bullas
31	02/21	Anexo XX	Adaptación a la legislación de aplicación. Modificación del Pliego de Condiciones de Vino IGP Castilla y León
32	06/21	Anexos I, II, V, VI, VII, VIII, IX, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII.	Adaptación al proceso de certificación
33	08/21	Capítulo 2, Capítulo 3, Anexo XV, Anexo XX.	Adaptación al proceso de certificación. Adaptación a la legislación de aplicación. Modificaciones por la Instrucción del ITACyL (INSCAL/11, rev.4, junio 2021). Adaptación al proceso de certificación y a la Instrucción Técnica de la Consejería de CLM (IT-01/2021)
34	12/22	2.1.3. Anexos II, X y XIX.	Sustitución del nombre de "Vinos Varietales" por "Vinos de Variedad y/o añada".
35	03/23	Anexo XXI	Adaptación a la legislación de aplicación. Modificación del Pliego de Condiciones de Vino DO Yecla
36	05/23	Anexo XXII	Introducción del Vino de Variedad y/o Añada. Galicia

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>CAPÍTULO 1</b>  <b>INTRODUCCIÓN</b>
--

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción del proceso de certificación de acuerdo a las normativas correspondientes de aplicación.

CERTIFOOD asume como requisitos de certificación, los aspectos señalados en las normativas correspondientes. En el caso de que se efectúe alguna modificación que afecte al proceso de certificación, se notificará al solicitante o titular del certificado de los mismos.

Todos los servicios ofrecidos por CERTIFOOD pueden ser solicitados por cualquier persona física o jurídica que lo desee. En las aceptaciones de las solicitudes no se harán discriminaciones o distinciones de tipo económico ni de otra índole que impidan que todo el que lo solicite pueda acceder a dichos servicios.

CERTIFOOD trata de forma confidencial toda la información de clientes, de solicitantes de certificación o de titulares de la misma y la utiliza exclusivamente para los fines de servicio que se vayan a prestar, tal y como establece la Ley 3/2018 de Protección de Datos y el Reglamento (UE) 2016/679. CERTIFOOD garantiza que ha analizado el ciclo de vida de los datos, que ha creado su registro de actividades de tratamiento, el cual es debidamente actualizado cuando se producen modificaciones que afecten al mismo, y que ha llevado a cabo asimismo un análisis de riesgos de los tratamientos identificados, conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos.

CERTIFOOD dispone de información documentada y actualizada, que podrá facilitarse a cualquier interesado en la certificación, previa solicitud. Para ello, el solicitante se pondrá en contacto con CERTIFOOD donde se le informará de los pasos a seguir. Entre esta documentación se encuentra:

- Información sobre el esquema de certificación, para otorgar, mantener, ampliar o reducir el alcance de certificación, o para suspender, retirar o denegar la certificación.
- Descripción de los medios mediante los cuales CERTIFOOD obtiene apoyo financiero e información general sobre las tarifas cobradas a los solicitantes y clientes.
- Descripción de los derechos y deberes de solicitantes y clientes, que incluya requisitos, restricciones o limitaciones del uso del nombre del organismo de certificación y de la marca de certificación, y sobre la manera de hacer referencia a la certificación otorgada.
- Información sobre los procedimientos para el tratamiento de quejas y apelaciones.

CERTIFOOD asume la completa responsabilidad sobre los trabajos de certificación realizados, ya sea directamente por CERTIFOOD, o por sus comités o por entidades subcontratadas que desarrollan alguna actividad del proceso de certificación.

CERTIFOOD desarrolla la certificación de producto, conforme a lo establecido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, verificando el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en el capítulo de Referencias legislativas y normativas del presente documento.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>CAPÍTULO 2</b>  <b>PROCESO DE CERTIFICACIÓN</b>
--

---

## **1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN**

---

### **1.1. PETICIÓN DE INFORMACIÓN**

Un solicitante interesado en la certificación de su producción, podrá contactar con CERTIFOOD para solicitar información para la certificación de este alcance. Para ello, se facilitará al interesado un impreso de Petición de Información de Vinos, que cumplimentará y remitirá a CERTIFOOD, o bien será cumplimentado directamente por CERTIFOOD a partir de la información recogida del solicitante.

Una vez recibida la Petición de Información de Vinos, CERTIFOOD la analizará, y en caso de que CERTIFOOD tuviera dudas o necesitara más información, contacta con el solicitante para resolver las discrepancias y aclarar todos los aspectos. Si no se aclaran las discrepancias surgidas en la revisión de la petición, CERTIFOOD podrá denegar la petición, explicándole al solicitante los motivos de la denegación.

Cuando la Petición de Información del solicitante sea correcta y suficiente, CERTIFOOD enviará al interesado:

- Presupuesto de Certificación de Vinos.
- Solicitud de Certificación de Vinos.

El solicitante, si tras recibir toda la documentación informativa desea iniciar el proceso de certificación, deberá aceptar el presupuesto remitiendo a CERTIFOOD la Solicitud de Certificación de Vino, debidamente cumplimentada y firmada.

### **1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE**

Tras la recepción de la Solicitud de Certificación de Vino, CERTIFOOD hará una revisión de todos los datos aportados por el solicitante. Si fuera necesario, solicitará aclaraciones de la información incluida.

CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente, asignándole un código exclusivo, que se comunicará por escrito al solicitante.

CERTIFOOD enviará el Acuerdo de Certificación de Vinos al solicitante, para que lo firme, selle y remita a CERTIFOOD.



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

También se indicará al solicitante cómo puede obtener copia de este Reglamento de Certificación de Vinos, a través de la página web de CERTIFOOD.

Una vez que CERTIFOOD reciba la copia del Acuerdo de Certificación de Vinos firmado y sellado, se continuará con el proceso de certificación.

---

## **2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN**

---

Previamente a la auditoría, y siguiendo los plazos marcados en la normativa de referencia, el operador enviará a CERTIFOOD la información que le sea de aplicación, según cada certificación de vinos, lo cual viene recogido en el correspondiente anexo de este Reglamento.

De igual modo, Certifood recopilará la información que estime necesaria según la certificación de vinos de que se trate (nº de etiquetas suministradas por el Consejo Regulador, información registrada en SIGCA, etc.), lo cual viene recogido en el correspondiente anexo de este Reglamento.

Con anterioridad a la auditoría, CERTIFOOD facilitará al interesado el Programa de Auditoría de Vinos, donde se le indicará:

- Fecha, lugar y hora de la auditoría.
- Equipo auditor designado.
- Fases de la auditoría de certificación.

En el caso de que el interesado muestre desacuerdo con alguna de las premisas establecidas en el Programa de Auditoría, deberá notificar a CERTIFOOD el motivo del desacuerdo, a la mayor brevedad posible. En caso de que se considere necesario y justificado, CERTIFOOD realizará las correspondientes modificaciones en el Programa de Auditoría, enviándolo de nuevo al solicitante.

El momento óptimo para la realización de la auditoría de certificación estará determinado por el tipo de vino a certificar. En el anexo correspondiente de este Reglamento de Certificación de Vinos, se encuentra reflejada información particular para cada una de las certificaciones de vino.

### **2.1. NIVELES MÍNIMOS DE CONTROL EXTERNO**

#### **2.1.1. Intensidad de Auditoría**

Se realizará como mínimo una auditoría al año para cada operador, en la que se incluirán todos los centros de producción, envasado y almacenamiento que se deseen incluir bajo el alcance del certificado.

Se verificará el cumplimiento de los requisitos contenidos en el documento normativo de referencia según la certificación de vino correspondiente.

#### **2.1.2. Intensidad de Muestreo**

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

CERTIFOOD establece una intensidad de muestreo concreta para cada certificación de vino, lo cual aparece recogido en el anexo correspondiente de este Reglamento.

### **2.1.3. Visitas adicionales**

Además de la visita de renovación anual, Certifood realizará visitas adicionales a los operadores situados dentro de Castilla-La Mancha, y certificados en Vino de la Tierra de Castilla, Vinos de variedad y/o añada de Castilla-La Mancha y Vinos con DOP.

Certifood seleccionará los operadores a los que se les realizará la visita adicional, en base a criterios aleatorios y de riesgo.

Se realizará una evaluación de riesgos a cada uno de los operadores certificados en los esquemas anteriormente mencionados. Para las altas que se efectúen a lo largo del año, se tendrá en cuenta el nivel de riesgo asignado por la entidad de certificación de la que procede el operador, o de la información facilitada por el operador en caso de una nueva incorporación.

La evaluación de riesgos tendrá en cuenta factores como: suspensiones del certificado en años anteriores, suspensiones de certificados de otros alcances vínicos en años anteriores, no conformidades detectadas en años anteriores, volumen de producción del año anterior, y tipo de actividad del operador.

Las visitas adicionales se podrán realizar durante la vendimia, si Certifood lo estima conveniente, en función del riesgo detectado.

Las visitas adicionales siempre serán anunciadas, comunicando al operador la fecha prevista de la misma.

Para el caso concreto del vino DOP Valdepeñas, las visitas adicionales se realizarán a lo largo del año (no tienen por qué ser dentro de la misma campaña), en trimestres distintos al que se ha realizado la visita anterior.

## **2.2. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA**

Durante la auditoría el equipo auditor designado procederá a la comprobación de las exigencias y parámetros establecidos en el documento normativo correspondiente para cada certificación de vino, y recogerá la información, evidencias y no conformidades en el Acta de Auditoría. Para ello, se desarrollarán las siguientes actividades:

### **2.2.1. Control In Situ**

El auditor inspeccionará las instalaciones del operador, para verificar el proceso de elaboración, las materias primas, el producto final y todas aquellas características que estén específicamente establecidas en el documento normativo que aplica a la certificación de cada tipo de vino.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si lo necesita para cumplimentar notas durante la visita in situ a las instalaciones, cumplimentará el Acta in situ de Certificación de Vinos.

### **2.2.2. Toma de Muestras**

La necesidad o no de realizar toma de muestras, en función del alcance de la certificación de vino, se recoge en el anexo correspondiente de este Reglamento.

En los casos en que sea necesaria la toma de muestras, se realizará durante el desarrollo de la auditoría. Se cumplimentará la correspondiente Acta de Toma de Muestras, de la cual conservará copia el auditor y el operador. Dichas actas estarán en todo momento a disposición de la administración competente.

Las muestras tomadas por CERTIFOOD durante la auditoría de certificación, serán enviadas a laboratorios que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025 para las determinaciones a realizar en cada caso, y según lo establecido en los procedimientos internos de CERTIFOOD.

El resto de aspectos que afectan a la toma de muestras, tales como materiales, proceso, identificación, etc, se encuentran recogidos en el documento "Indicaciones para la Toma de Muestras. Certificación de Vinos" de CERTIFOOD.

### **2.2.3. Control Documental**

El auditor revisará los documentos y registros generados por el operador, referentes a su producción, y que estén establecidos en el documento normativo que aplica a cada tipo de certificación de vino.

Como mínimo, se verificarán los registros de autocontrol del operador, el sistema para asegurar la trazabilidad de los productos, la gestión del producto no conforme, y el tratamiento de las reclamaciones, no conformidades y acciones correctivas.

### **2.2.4. Conclusiones de la Auditoría**

Al finalizar la auditoría el auditor cumplimentará el Acta Resumen Certificación de Vinos, en la que se indicarán los datos de la auditoría, y de la que conservarán copia el operador y el auditor.

Si durante el transcurso de la auditoría se han detectado no conformidades, el auditor incluirá una descripción de cada una de ellas en el Acta Resumen.

En la reunión final de la auditoría, el equipo auditor expone los resultados de la auditoría, indicando si hay desviaciones y la gravedad de las mismas, e informando al operador sobre el plazo de que dispone para presentar acciones correctivas.

## **2.3. ACCIONES CORRECTIVAS**

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

### **2.3.1. Establecimiento de las Acciones Correctivas**

Todas las no conformidades, tanto las mayores como las menores, requieren que los operadores desarrollen acciones correctivas. El plazo para corregir las no conformidades, según cada certificación de vinos, aparece recogido en el anexo correspondiente de este Reglamento.

Si el proceso de certificación requiere la realización de análisis de producto, y en los resultados de los mismos se detectan no conformidades, el auditor informará al operador por escrito, indicándole también el plazo de que dispone para resolver dicha no conformidad.

Junto con las acciones correctivas, el operador deberá enviar a CERTIFOOD pruebas que evidencien la implantación así como la eficacia de las mismas.

### **2.3.2. Validación de las Acciones Correctivas**

El auditor valorará las acciones correctivas presentadas por el operador para cada no conformidad. Tanto si se consideran adecuadas como si no, se dejará constancia de ello en el correspondiente Informe de Auditoría.

Si CERTIFOOD lo considera necesario, podrá realizar una auditoría o análisis extraordinario al operador para comprobar, en la práctica, la efectividad de las acciones correctivas y la solución de las no conformidades.

## **2.4. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA**

Como resultado de toda la evaluación, CERTIFOOD elabora un Informe de Auditoría, en el que quedarán reflejadas las no conformidades detectadas, los resultados de las determinaciones analíticas efectuadas, si las hubiese, y las acciones correctivas propuestas e implantadas, que se adjuntarán al expediente del solicitante.

---

## **3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

---

### **3.1. NIVELES MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO**

En el anexo correspondiente de este Reglamento se recogen las particularidades de cada certificación de vino, respecto al cumplimiento de los requisitos de cada documento normativo.

### **3.2. REVISIÓN DEL EXPEDIENTE Y CONCESIÓN DEL CERTIFICADO.**

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Una vez que se tenga el Informe de Auditoría, CERTIFOOD llevará a cabo la Revisión del Expediente. CERTIFOOD podrá evaluar cualquier información o dato que esté vinculado con el proceso y que forme parte del expediente del solicitante. Se dejará constancia de la revisión realizada en el registro correspondiente, que también formará parte del expediente.

Tras la revisión del expediente del solicitante, se llevará a cabo la toma de decisiones de certificación.

Las decisiones se adoptarán de forma imparcial, objetiva e independiente, pudiendo ser favorables o no favorables. En cualquier caso, una vez dictaminado el expediente, se comunicará la decisión tomada al titular, y se le enviará una copia del Informe de Auditoría.

Si la decisión es favorable, además se enviará su Certificado de Vinos, que tendrá validez hasta el 31 de julio del año siguiente. El titular podrá acceder al "Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD" a través de la web.

En los casos en los que el solicitante esté en desacuerdo con la decisión de certificación, podrá iniciar un procedimiento de Apelación, según se refleja en el Capítulo 4 de este Reglamento.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>CAPÍTULO 3</b>  <b>SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN</b>
---

---

### **1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN**

---

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Vino, deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial en relación al cumplimiento de los requisitos.

Durante el periodo de vigencia del certificado, CERTIFOOD podrá desarrollar los controles que considere necesarios, ya sean ordinarios o extraordinarios. Cuando sea el caso, los controles de mantenimiento ordinarios que se realizan durante el periodo de vigencia de un certificado se establecen en el anexo correspondiente de este Reglamento.

Del mismo modo, si durante el periodo de vigencia del certificado se producen cambios, el interesado deberá notificarlo a CERTIFOOD, para que evalúe la situación y valore si es necesario realizar alguna actividad de control extraordinaria.

Cuando proceda, se emitirá el certificado con el nuevo alcance modificado.

---

### **2. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

---

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Vino, deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial en relación al cumplimiento de los requisitos.

Antes de finalizar la vigencia del certificado, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el titular para comprobar el estado y condiciones en que se encuentra, e iniciar el proceso de renovación de la certificación.

El proceso para la renovación constará de las mismas fases que el descrito en el Capítulo 2 de este Reglamento para el caso de la concesión de la certificación inicial.

---

### **3. SUSPENSIÓN Y RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN**

---

CERTIFOOD tiene el derecho de suspender o retirar el certificado de conformidad en cualquier momento.

En función de las causas que provocan la suspensión o la retirada, esta puede ser para todo o parte del alcance de certificado. Cuando la suspensión o la retirada sea para todo el alcance, el titular no podrá hacer ningún uso del certificado ni de las marcas, pero cuando la suspensión o la retirada

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

sea sólo para una parte del alcance, sí podrá usar el certificado y las marcas para el resto del alcance que queda en vigor.

En cualquier caso, CERTIFOOD comunicará al interesado las decisiones tomadas y las acciones desarrolladas (suspensión o retirada de certificados).

### **3.1. SUSPENSIÓN**

Durante el periodo de mantenimiento del certificado, CERTIFOOD puede decidir la suspensión de la certificación. Esta suspensión supone la inhabilitación para que el concesionario haga uso del certificado y de las marcas hasta que se resuelvan las anomalías encontradas.

Las situaciones que pueden dar lugar a la suspensión son:

- No realizar las auditorías correspondientes dentro del plazo establecido, por causas debidas al titular y no justificadas adecuadamente.
- Superar el tiempo establecido para presentar el plan de acción.
- El titular realiza intencionadamente un uso fraudulento del certificado o de las marcas.
- El titular aporta información falsa a CERTIFOOD de manera intencionada.
- El titular incumple las obligaciones contractuales con CERTIFOOD.
- Se produce una reclamación justificada que pone de manifiesto una amenaza seria a la seguridad de los consumidores.

CERTIFOOD exigirá al titular, desde el momento de la suspensión y hasta que se le notifique el levantamiento de la misma:

- Que no puede utilizar el certificado ni las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que tome acciones correctoras con el producto con posibles defectos que ha motivado dicha suspensión (incluyendo cuando sea necesario su retirada del mercado).
- Que cese la comercialización del producto certificado.

Para solucionar esta situación el interesado deberá establecer acciones correctivas y aportar pruebas que demuestren que se han puesto en práctica eficazmente. CERTIFOOD las analizará y, si lo considera necesario, puede realizar una auditoría complementaria para verificarlo. Después, se tomará la decisión de mantener o retirar el certificado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

El periodo máximo que puede permanecer suspendido un certificado será de seis meses desde su notificación, siempre y cuando el certificado esté en vigor. Trascurrido este tiempo, si no se han solventado las deficiencias se procederá a la retirada según se indica a continuación.

### **3.2. RETIRADA**

CERTIFOOD podrá retirar el certificado en el caso de que exista una información que indique que el producto ya no cumple los requisitos del sistema de certificación.

También podrá retirarse un certificado en el caso de que la empresa certificada no realice el pago de la auditoría en curso.

CERTIFOOD podrá llevar a cabo la retirada del certificado tras una suspensión que no se resuelve satisfactoriamente.

También puede haber retirada de forma directa en otros casos:

- El titular no ha demostrado satisfactoriamente a CERTIFOOD que se ha resuelto la situación que dio lugar a la suspensión del certificado en el plazo establecido.
- El titular lo solicita porque no quiere mantener la certificación.
- Cierre de la empresa o cese de la producción certificada.
- Modificaciones sustanciales en los documentos normativos.

En estos casos, CERTIFOOD exigirá al titular:

- La devolución en el plazo determinado de todos los documentos de certificación, tal y como se firma en el Contrato de Concesión. Estos documentos serán entre otros el Certificado de Producto, y el Contrato de Concesión de Certificado.
- Que no puede hacer uso del certificado ni de las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que cese la comercialización del producto certificado, y retire del mercado los productos afectados.

Si después de la retirada el interesado quisiera obtener el certificado, tendría que someterse de nuevo al proceso de certificación.

La retirada del certificado será comunicada por CERTIFOOD al interesado y supone su invalidación total.



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si el titular decide durante el periodo de validez de la certificación que no quiere mantener por más tiempo la certificación, éste deberá informar por escrito a CERTIFOOD para que proceda a la retirada del certificado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>CAPÍTULO 4</b>  <b>QUEJAS Y APELACIONES</b>
--

---

## **1. QUEJAS**

---

En caso de que el interesado o una tercera parte interesada estén en desacuerdo con algún aspecto del proceso de certificación, podrán presentar una queja a CERTIFOOD. El reclamante dispone de 30 días naturales, para presentar dicha queja, contados desde el día siguiente a la actuación con la que no esté de acuerdo.

Para que el reclamante tenga constancia de que su queja se ha presentado dentro del plazo y que la información aportada es correcta, se recomienda que se presente por correo certificado con acuse de recibo.

En el caso de que la información aportada por el interesado no sea completa o no se corresponda con la requerida, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el interesado para que facilite los datos necesarios, paralizando el plazo durante el periodo de tiempo que ocupe la respuesta al interesado.

Cuando la información aportada sea correcta y suficiente, CERTIFOOD inicia la tramitación de la queja.

En función de las alegaciones que el interesado indique en la queja, CERTIFOOD determinará los agentes que deban asumir la responsabilidad de analizar el caso y, si procede, los aspectos o fases del proceso de certificación que haya que repetir.

CERTIFOOD facilitará una respuesta en un periodo máximo de 10 días laborables a contar desde la fecha de recepción de la queja. Se emitirá una carta a modo de acuse de recibo de la queja en un plazo máximo de cinco días laborables.

La objetividad y neutralidad de este procedimiento se aseguran a través de la designación de personas diferentes de las que realizaron los correspondientes trabajos inicialmente.

---

## **2. APELACIONES**

---

Si el interesado no está de acuerdo con el resultado de una auditoría, dispone de un plazo de 30 días naturales desde la recepción de la decisión de certificación, para la presentación de su recurso.

El plazo para recurrir comienza al día siguiente al que se recibe la notificación de CERTIFOOD comunicando la Decisión de certificación o la resolución de la Queja.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

La apelación deberá formularse por escrito. Para ello el interesado se dirigirá a CERTIFOOD, para que le facilite un impreso de Apelación. En dicho registro hará constar las razones por las que decide apelar.

Si los motivos que interpone el apelante son razonables y justificados, CERTIFOOD procederá al estudio y valoración de la apelación, para tomar una decisión.

Para llevarlo a cabo, CERTIFOOD designa personas que no hayan intervenido, según corresponda por el origen del recurso, en los procesos de certificación y de queja anteriores, ni en la Decisión de Certificación.

El apelante recibirá de CERTIFOOD un informe por escrito del resultado la apelación.

La decisión de CERTIFOOD es definitiva y con ella concluye el procedimiento de certificación en lo que hace referencia al ámbito contractual entre CERTIFOOD y el interesado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>CAPÍTULO 5</b>  <b>USO DE LA MARCA</b>
---

Según la certificación de vino, puede darse el caso de tener que introducir en el etiquetado del producto elementos, marcas o logos característicos. Dicha condición, aparecerá en tal caso como un requisito más de cumplimiento dentro del documento normativo de referencia.

Como se ha señalado anteriormente, el Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de Certifood es un documento público, al cual puede acceder todo el interesado a través de su página web [www.certifood.org](http://www.certifood.org).

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

**ANEXO I**

**I.G.P VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

**Momento óptimo de realización de la auditoría.**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino de la Tierra de Castilla, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador.**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar Vino de la Tierra de Castilla.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc.). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación anual.

Aquellos operadores que elaboren Vino de la Tierra, deberán presentar a CERTIFOOD, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre (según el Anexo II de la Orden de 07/04/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 07/04/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino de la Tierra de Castilla, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla La Mancha.

Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio), los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como IGP Vino de la Tierra de Castilla, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como IGP-Vino de la Tierra de Castilla, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de Vino de la Tierra de Castilla sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 2 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

#### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de Condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO II</b>  <b>VINOS DE VARIEDAD Y/O AÑADA. CASTILLA-LA MANCHA</b>
---

**Momento óptimo de realización de la auditoría.**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino de variedad y/o añada, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador.**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar Vino de variedad y/o añada.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc.). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación anual.

Aquellos operadores que elaboren Vino de variedad y/o añada, deberán presentar a CERTIFOOD, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre.

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

**Intensidad de muestreo y toma de muestras**

En esta certificación CERTIFOOD no realiza toma de muestras para análisis.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO III</b>  <b>VINOS VARIETALES (Reglamento Delegado (UE) 2019/33)</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría.**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino Varietal, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Intensidad de muestreo y toma de muestras.**

En esta certificación CERTIFOOD no realiza toma de muestras para análisis.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

**Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO IV</b>  <b>VINOS VARIETALES. ARAGÓN</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría.**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino Varietal, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Intensidad de muestreo y toma de muestras.**

En esta certificación CERTIFOOD no realiza toma de muestras para análisis.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

**Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO V</b>  <b>D.O.P. LA MANCHA</b>
---

**Momento óptimo de realización de la auditoría.**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO La Mancha, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Información previa a la auditoría.**

CERTIFOOD se pondrá en contacto con la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador, para que le informe sobre el número de contra-etiquetas numeradas suministradas al operador durante la campaña anterior.

**Notificaciones obligatorias del operador.**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar vino DOP- La Mancha.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc.). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación anual.

Aquellos operadores que elaboren vino DOP- La Mancha, deberán presentar a CERTIFOOD por cada instalación, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre (según el Anexo I de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD por cada instalación, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino DOP La Mancha, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla La Mancha.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio), los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como vino DOP- La Mancha, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP- La Mancha, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de vino DO La Mancha sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, Intensidad colorante (sólo en tintos), Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vinos de aguja y espumosos) y Extracto seco no reductor (sólo en vinos de aguja y espumosos).

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 2 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO VI</b>  <b>I.G.P. RIBERA DEL GALLEGO – CINCO VILLAS</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría.**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar vino IGP Ribera del Gallego-Cinco Villas, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, a 1 lote de vino de cada 4 lotes que la bodega haya calificado como IGP Ribera del Gallego – Cinco Villas en la campaña en curso.

**Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

**Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

 CERTIFOOD	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor, y será de aplicación lo expuesto antes.



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO VII</b>  <b>I.G.P. RIBERA DEL JILOCA</b>
---

**Momento óptimo de realización de la auditoría.**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar vino IGP Ribera del Jiloca, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, a 1 lote de vino de cada 4 lotes que la bodega haya calificado como IGP Ribera del Jiloca en la campaña en curso.

**Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

**Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

 CERTIFOOD	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor, y será de aplicación lo expuesto antes.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO VIII</b>  <b>I.G.P. BAJO ARAGÓN</b>
--

### **Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar vino IGP Bajo Aragón, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, a 1 lote de vino de cada 4 lotes que la bodega haya calificado como IGP Bajo Aragón en la campaña en curso.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

 CERTIFOOD	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor, y será de aplicación lo expuesto antes.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO IX</b>  <b>I.G.P. VALDEJALÓN</b>
---

### **Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar vino IGP Valdejalón, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, a 1 lote de vino de cada 4 lotes que la bodega haya calificado como IGP Valdejalón en la campaña en curso.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

 CERTIFOOD	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor, y será de aplicación lo expuesto antes.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO X</b>  <b>VINOS DE VARIEDAD Y/O AÑADA. COMUNIDAD VALENCIANA</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino de variedad y/o añada, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Intensidad de muestreo y toma de muestras**

En esta certificación CERTIFOOD no realiza toma de muestras para análisis.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

**Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XI</b>  <b>VINOS VARIETALES. REGIÓN DE MURCIA</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino Varietal, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Intensidad de muestreo y toma de muestras**

En esta certificación CERTIFOOD no realiza toma de muestras para análisis.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

**Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XII</b>  <b>D.O.P. BULLAS</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones presentadas por los operadores a CERTIFOOD.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Bullas, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán presentar a CERTIFOOD las siguientes declaraciones referentes al Vino DOP Bullas.

- Una vez acabada la vendimia, y en todo caso antes del 1 de enero del año siguiente, el operador inscrito en el Registro de Viñas presentará a CERTIFOOD la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el origen y destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador.  
(Las cooperativas y asociaciones de viticultores pueden tramitar en nombre de sus asociados esta declaración).
- Antes 1 de enero del año siguiente, el operador inscrito en el Registro de Bodegas de Elaboración declarará a CERTIFOOD la cantidad de mosto y vino obtenido (declaración de producción). Se consignará la procedencia de la uva y destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad.
- El operador que tenga existencias, deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas de las mismas.
- El operador inscrito en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotelladoras, presentará a CERTIFOOD dentro de los meses de enero, abril, julio y octubre, a fecha de 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente, una declaración de entradas y salidas de productos habidos, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. Se diferenciarán los diferentes tipos de vinos.  
El operador inscrito en el Registro de Bodegas de Envejecimiento presentará por separado, la declaración correspondiente a estos vinos.
- El operador inscrito en los diferentes Registros de Bodegas, presentará dentro de los meses de enero, abril, julio y octubre, las existencias de contraetiquetas sin utilizar existentes en la bodega, a fecha 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

- Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto al 31 de julio), todos los operadores deberán informar a CERTIFOOD cada vez que califiquen una partida/lote homogéneo como apta para DOP Bullas, y antes de empezar a comercializarla. Indicarán los litros que la componen y los resultados de los análisis realizados sobre ella.

CERTIFOOD comunicará toda esta información al C.R. DO Bullas, además de las concesiones de certificados, renovaciones y suspensiones.

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestrearán y someterá a análisis partidas de vino que en la campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP Bullas, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto al 31 de julio), el operador deberá informar a CERTIFOOD cada vez que califique una partida como apta, y antes de empezar a comercializarla. Indicará los litros que la componen y los resultados de los análisis realizados sobre ella.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vino espumoso)

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

 CERTIFOOD	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

**ANEXO XIII**

**D.O.P. MANCHUELA**

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Manchuela, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar vino DOP- Manchuela.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc.). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación.

Aquellos operadores que elaboren vino DOP- Manchuela, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre (según el Anexo I de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino DOP Manchuela, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla La Mancha.

Durante toda la campaña, los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como vino DOP-Manchuela, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP- Manchuela, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de vino DO Manchuela sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, Intensidad colorante (sólo en tintos), Extracto seco no reductor (sólo en vinos espumosos), Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vinos espumosos).

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 2 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XIV</b>  <b>D.O.P. ALMANSA</b>
---

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Almansa, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar vino DOP- Almansa.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación.

Aquellos operadores que elaboren vino DOP- Almansa, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre (según el Anexo I de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino DOP Almansa, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla La Mancha.

Durante toda la campaña, los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como vino DOP- Almansa, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP- Almansa, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de vino DO Almansa sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa y fructosa, Dióxido de azufre total, Intensidad colorante (sólo en vinos tintos), Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vinos espumosos).

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 2 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

#### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XV</b>  <b>D.O.P. VALDEPEÑAS</b>
---

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Valdepeñas, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

En certificación inicial, el operador presentará a CERTIFOOD en Anexo 2 de la Orden de 19/01/2010 cumplimentado, en el que notificará su intención de iniciar la actividad de producción, almacenamiento y/o envasado del vino DOP Valdepeñas.

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar vino DOP- Valdepeñas.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc.). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación anual.

Aquellos operadores que elaboren vino DOP- Valdepeñas, deberán presentar a CERTIFOOD por cada instalación, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 30 de noviembre (según el Anexo I de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD por cada instalación, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino DOP Valdepeñas, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla-La Mancha.

Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio), los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como vino DOP-

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Valdepeñas, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

Se entiende por partida calificada toda partida de vino de características uniformes y trazabilidad para la que el operador haya verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones para ese tipo de vino, y haya realizado el análisis físico-químico y organoléptico, y cuyo volumen no supere los 3.000 hl. La partida calificada podrá superar este volumen en el caso de estar almacenada en un depósito; en estos casos, el volumen de la partida podrá alcanzar un volumen correspondiente a la cantidad de vino almacenada en el depósito considerado.

Declaraciones mensuales de movimientos y de existencias de vinos DOP Valdepeñas por cada instalación, según el formato del anexo 3 de la Orden 103/2021 de la Consejería, a más tardar el día 10 de cada mes, en relación con la información del mes anterior, incluso en los casos que los datos sean todos cero.

Declaraciones mensuales de situación de añadas por cada instalación, según el formato del anexo 4 de la Orden 103/2021 de la Consejería, a más tardar el día 10 de cada mes, en relación con la información del mes anterior, incluso en los casos que los datos sean todos cero.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP- Valdepeñas, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de vino DO Valdepeñas sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

CERTIFOOD llevará a cabo la toma de muestras según los siguientes criterios:

Durante el primer año de certificación:

- Se muestreará el 100% de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso como vino reserva y gran reserva.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

- Se muestrearán el 100% de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso como vino crianza de años de cosecha anteriores a 2017.
- Se muestrearán el 25% de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso para los restantes vinos crianza.
- Se muestrearán la raíz cuadrada, redondeado al entero superior, de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso para el resto de tipos de vino.

Durante el segundo año de certificación:

- Se muestrearán el 75% de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso como vino reserva y gran reserva.
- Se muestrearán el 75% de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso como vino de crianza de años de cosecha anteriores a 2017.
- Se muestrearán el 15% de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso para los restantes vinos crianza.
- Se muestrearán la raíz cuadrada, redondeado al entero superior, de las partidas calificadas por el operador en la campaña en curso para el resto de tipos de vino.

A partir del tercer año de certificación:

Se muestrearán la raíz cuadrada de las partidas calificadas, desde la anterior visita, redondeando al entero superior. Se seleccionarán las partidas consideradas más críticas según los siguientes criterios generales:

- Aquellas que hayan sido sometidas a un proceso de envejecimiento en envases de madera.
- Aquellas que supongan un mayor volumen con respecto a la producción total.

En los casos de retirada de la certificación, el operador afectado deberá someterse a una nueva certificación inicial, estableciendo las tomas de muestras según los criterios anteriormente establecidos como primer año.

**Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, Extracto seco no reductor, Intensidad colorante (sólo en vinos tintos), Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vinos espumoso).

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

Si el porcentaje de vinos no aptos en los análisis realizados por CERTIFOOD (respecto a los resultados de los análisis de autocontrol del operador), es superior al 15%, se pondrá una no conformidad mayor. El operador deberá adoptar las medidas correctoras adecuadas respecto a sus análisis de autocontrol. Si, a pesar de las mismas, se mantienen las discrepancias, CERTIFOOD suspenderá el certificado del operador, e incrementará sus controles hasta llegar a realizar la toma de muestras del 100% de los vinos calificados como aptos por el operador en la campaña en curso.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

### **Control de los productos comercializados**

CERTIFOOD realizará en al menos el 20% de los operadores certificados para la DOP Valdepeñas, un control en destino de los lotes comercializados por el operador, para comprobar la trazabilidad de los mismos y el uso de las contraetiquetas o precintas en los envases del vino comercializado. Podrá ser control en destino nacional y/o internacional.

CERTIFOOD realizará la verificación del autocontrol y de los datos comunicados por el operador, mediante una revisión documental, o si es necesario mediante una nueva visita a las instalaciones.

### **Contraetiquetas y precintas**

Los operadores certificados deberán solicitar a CERTIFOOD la entrega de contraetiquetas o precintas requeridas para los lotes calificados que han notificado, según el anexo 2 de la Orden

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

103/2021 de la Consejería de Castilla La Mancha). Junto con la solicitud aportarán la etiqueta o etiquetas con la que se va a comercializar la partida objeto de la solicitud.

CERTIFOOD revisará la solicitud de contraetiquetas o precintas realizada por el operador.

Solo se considerarán válidos los resultados analíticos correspondientes a tomas de muestras realizadas por CERTIFOOD como máximo, durante los 6 meses anteriores a la recepción de la solicitud de contraetiquetas o precintas. En el caso de que las muestras se hayan tomado con anterioridad, no se considerará válida a efectos de esta verificación y, en caso de que proceda, deberá efectuarse la toma de muestras.

Si CERTIFOOD comprueba que no se cumplen los requisitos establecidos para la entrega de las contraetiquetas o precintas solicitadas, emitirá informe desfavorable y lo pondrá en conocimiento del operador, que podrá establecer las acciones correctoras que estime oportunas, y que CERTIFOOD posteriormente valorará.

En el caso de emitir un informe favorable, CERTIFOOD realizará la petición para la emisión de las contraetiquetas o precintas a alguna de las entidades con las que haya suscrito un contrato.

La FNMT o imprenta enviará directamente el pedido al operador, y enviará copia del albarán de entrega del pedido y de la factura a CERTIFOOD.

En ningún caso se permitirá la solicitud de las contraetiquetas o precintas a la FNMT o imprenta directamente por parte del operador. Esta situación será motivo de suspensión del certificado del operador.

Si una vez entregadas las contraetiquetas o precintas el operador no hace uso de las mismas, y destina la partida correspondiente a un vino sin la mención DOP Valdepeñas, informará inmediatamente a CERTIFOOD, para proceder, según se considere, a la reasignación de las contraetiquetas o precintas, o bien, a la retirada de las mismas.

El operador es responsable del correcto uso de las contraetiquetas o precintas, debiendo anotar sus movimientos en un registro de contraetiquetas o precintas, de tal forma que se garantice que se utilizan, única y exclusivamente, en las partidas calificadas y verificadas por CERTIFOOD. Dicho registro conllevará la anotación de las contraetiquetas o precintas utilizadas, las estropeadas y las sobrantes, las marcas comerciales que figuran en el etiquetado para contraetiquetas o precintas utilizadas. Se debe poder trazar el uso de las contraetiquetas o precintas en los lotes embotellados/envasados, a través de los libros de registro y en los registros de autocontrol de la instalación.

Las contraetiquetas o precintas deterioradas o sobrantes serán custodiadas por el operador hasta que sean retiradas por CERTIFOOD al realizar la siguiente auditoria o proceda a su reasignación, haciendo constar este hecho en los registros de control de CERTIFOOD y en el registro de contraetiquetas o precintas del operador.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XVI</b>  <b>D.O.P. MÉNTRIDA</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Méntrida, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar vino DOP- Méntrida.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación.

Aquellos operadores que elaboren vino DOP Méntrida, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre (según el Anexo I de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino DOP Méntrida, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla La Mancha.

Durante toda la campaña, los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como vino DOP Méntrida, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP- Métrida, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de vino DO Métrida sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, Intensidad colorante (sólo en vinos rosados y tintos), Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vinos espumosos).

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 2 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

#### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XVII</b>  <b>D.O.P. CAMPO DE LA GUARDIA</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Campo de La Guardia, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar vino DOP- Campo de La Guardia.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación.

Aquellos operadores que elaboren vino DOP- Méntrida, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre (según el Anexo I de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino DOP Campo de La Guardia, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla-La Mancha.

Durante toda la campaña, los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como vino DOP- Méntrida, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestrearé y someteré a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP- Campo de La Guardia, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de vino DO Campo de La Guardia sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, pH, Índice de polifenoles totales (sólo en vinos tintos).

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 2 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

#### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XVIII</b>  <b>D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Consejería.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Ribera del Júcar, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán notificar a CERTIFOOD la fecha prevista de inicio de vendimia (previamente a su comienzo), y su intención de elaborar vino DOP- Ribera del Júcar.

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD un listado del equipamiento técnico de la instalación objeto de control, indicando los depósitos para la elaboración y almacenamiento, parque de barricas y botelleros. También se incluirá información sobre las líneas de embotellado (capacidad de llenado, material de los envases, etc.). El operador deberá actualizar esta información a CERTIFOOD cuando se produzca algún cambio, y como mínimo antes de cada auditoría de renovación.

Aquellos operadores que elaboren vino DOP- Ribera del Júcar, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de diciembre, la Declaración de Producción a fecha 25 de noviembre (según el Anexo I de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Todos los operadores, ya sean elaboradores o no, deberán presentar a CERTIFOOD, por cada instalación, y antes del 10 de septiembre, la Declaración de Existencias a fecha 31 de julio (según el Anexo III de la Orden de 19/01/2010 de la Consejería).

Antes de realizar la auditoría, los operadores elaboradores de Vino DOP Ribera del Júcar, enviarán a CERTIFOOD copia de la Declaración de Cosecha que hayan presentado y registrado en la Consejería de Castilla-La Mancha.

Durante toda la campaña, los operadores, previamente a su comercialización, informarán a CERTIFOOD de las partidas calificadas como vino DOP- Ribera del Júcar, remitiendo las declaraciones de aptitud con los resultados analíticos y los volúmenes de cada partida.

El operador deberá disponer de la información sobre las existencias de vino presentes en la bodega en el momento de la auditoría. Facilitará al auditor dicha información al comienzo de la auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis, al menos, un 50% del volumen total de vino que en cada campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP- Ribera del Júcar, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

La muestra será representativa de los tipos de vino que tenga el operador en el momento de la auditoría, y se tomarán tanto muestras de vino a granel como de vino envasado.

Para aquellos operadores que tengan más de una instalación, el muestreo deberá representar como mínimo el 50% del volumen calificado como apto en cada instalación.

Ejemplos:

- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes aptos en ambas instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen de vino calificado como apto en cada una de las instalaciones.
- Si el operador realiza las calificaciones de los lotes de vino DO Ribera del Júcar sólo en una de sus instalaciones: el muestreo debe hacerse como mínimo al 50% del volumen total del vino calificado como apto por el operador.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa (sólo en vinos blancos y rosados), Dióxido de azufre total, Intensidad colorante (sólo en vinos tintos).

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 2 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 2 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados analíticos en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo máximo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial, e idénticos o más precisos niveles de detección. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en un plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, la autoridad competente designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

#### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XIX</b>  <b>VINOS DE VARIEDAD Y/O AÑADA - LA RIOJA</b>
---

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones de existencias y de producción presentadas por los operadores a la Administración.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino de variedad y/o añada, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Intensidad de muestreo y toma de muestras**

En esta certificación CERTIFOOD no realiza toma de muestras para análisis.

**Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

**Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.



	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

<b>ANEXO XX</b>  <b>VINO I.G.P CASTILLA Y LEÓN</b>
--

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría a los operadores que elaboren, almacenen, y/o envasen Vino IGP Castilla y León entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente (siempre y cuando haya producto susceptible de ser amparado en las instalaciones). De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones obligatorias presentadas a la Consejería.

Al menos una vez cada 3 años, CERTIFOOD realizará una visita coincidiendo con la entrada de uva o mosto en la bodega, para aquellas bodegas que recepcionen estos productos.

Esta frecuencia se incrementará a una vez cada 2 años, en el caso de bodegas que hayan recepcionado en la anterior campaña más de 1.000.000 kg de uva o más de 1.000.000 litros de mosto.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino IGP Castilla y León, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Previamente a la auditoría de certificación inicial, los operadores enviarán a CERTIFOOD una Declaración firmada por el representante legal de la empresa, de que otro organismo de control no le ha denegado la certificación, suspendido o retirado la misma por incumplimientos del Pliego de Condiciones.

En caso de que el operador se encontrase ya certificado por otro entidad, CERTIFOOD solicitará al operador copia de la comunicación de cambio de organismo de control al ITACyL (modelo de Declaración de operador de Vino de la Tierra de Castilla y León).

Los operadores deberán enviar a CERTIFOOD la Declaración de operadores, según el artículo 4 del Anexo de la Orden AYG/296/2013 de 5 de abril (BOCyL nº 86 de 08.05.2013).

Cambios respecto a la declaración inicial (nueva instalación, domicilio a efectos de notificación, representante, cambio de organismo de control, datos de la instalación ya declarada). El operador presentará a CERTIFOOD un nuevo modelo de la declaración de operadores actualizado.

Los operadores que elaboren Vino IGP Castilla y León, deberán enviar a CERTIFOOD la Declaración específica de cosecha del vino destinado a esta IGP, antes del 10 de diciembre de cada año, según el modelo establecido por la autoridad competente.

Todos los operadores deberán enviar a CERTIFOOD el balance de entradas y salidas, antes del 10 de septiembre de cada año, según el modelo establecido por la autoridad competente.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Los operadores ubicados dentro de Castilla y León, previamente a realizar el primer envasado o embotellado, comunicarán a CERTIFOOD el nº de Registro de Envasador y Embotellador de Vinos y Bebidas Alcohólicas de la planta envasadora en la que se vaya a realizar el envasado.

Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto al 31 de julio), todos los operadores deberán informar a CERTIFOOD cada vez que califiquen una partida como apta, y antes de empezar a comercializarla. Enviarán un registro con los resultados analíticos de la misma y el volumen total.

Los operadores que ya dispongan de un certificado para expedir Vino IGP CyL a granel, deberán enviar copia a CERTIFOOD de cada documento de acompañamiento que expidan a bodegas de fuera de Castilla y León, a más tardar durante las 24 horas siguientes al transporte.

Además, la bodega debe disponer de una muestra de 6 botellas etiquetadas de cada una de las partidas calificadas, durante al menos el año siguiente al inicio de la comercialización de la partida correspondiente

### **Intensidad de muestreo**

Durante el primer año de certificación, CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis al 100% de las partidas calificadas por el operador como aptas para comercializarse como Vino IGP CyL.

Para el segundo año, se tomarán muestras al 50% de las partidas calificadas por el operador.

Para años sucesivos, CERTIFOOD muestreará y someterá a análisis como mínimo a la raíz cuadrada, redondeando al entero superior, del número de partidas calificadas por el operador como aptas para comercializarse como Vino IGP CyL.

En el caso de que en el momento de la auditoría, el operador disponga de partidas que ya fueron calificadas en campañas anteriores, pero que no han sido comercializadas en su totalidad, CERTIFOOD también muestreará algunas de estas partidas, que deben suponer al menos, un 10% del total de las muestras que se tengan que tomar, con el objeto de verificar que siguen cumpliendo los requisitos establecidos.

La toma de muestras se hará por triplicado (muestra, contradictorio y dirimente).

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vinos espumosos y de aguja).
- Análisis organoléptico.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

Si surge una no conformidad en los resultados de los análisis de vino, el operador deberá presentar acciones correctivas en un plazo de 14 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados. Dichas acciones correctivas deben ser adecuadas para el tipo de vino que ha tenido el resultado no apto, y debe demostrarse que el resto de vinos calificados no están afectados por la misma no conformidad.

Si el operador no acepta dichos resultados en los que se ha detectado una no conformidad, podrá solicitar la realización del análisis contradictorio, justificando a Certifood en el plazo de 8 días hábiles a partir de la notificación, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio que empleará las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial. El resultado analítico contradictorio será presentado a Certifood en el plazo máximo de 1 mes, a partir de la notificación del resultado no apto del análisis inicial. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Si existiesen discrepancias entre los resultados de los análisis inicial y contradictorio, CERTIFOOD designará, a propuesta de Certifood, otro laboratorio para realizar el análisis dirimente y definitivo.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de Condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

### **Control de los productos comercializados**

CERTIFOOD realizará en al menos el 25% de los operadores certificados para la IGP Castilla y León, un control en destino de los lotes comercializados por el operador, para comprobar la trazabilidad de los mismos y el uso de las contraetiquetas en los envases del vino comercializado. Podrá ser control en destino nacional y/o internacional.

CERTIFOOD realizará la verificación del autocontrol y de los datos comunicados por el operador, mediante una revisión documental, o si es necesario mediante una nueva visita a las instalaciones.

### **Contraetiquetas**

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Los operadores certificados enviarán a CERTIFOOD la solicitud de contraetiquetas que incluirá los datos de la bodega, la fecha de solicitud, los datos de la partida (código, volumen, tipo de botellas, color del vino, estado de envejecimiento, añada, tipo de contraetiqueta), calificación de la bodega y número de contraetiquetas solicitadas para cada partida.

CERTIFOOD revisará la solicitud de contraetiquetas realizada por el operador, comprobando que la partida para la que solicita contraetiquetas esté incluida en el alcance de la certificación y esté calificada por la bodega (ésta ha informado de dicha calificación con el envío de los resultados analíticos correspondientes) y haya sido verificada por CERTIFOOD.

Si la partida para la que se solicitan las contraetiquetas es una nueva calificación realizada por el operador, CERTIFOOD estimará la necesidad o no de realizar un muestreo de dicha partida para analizar, y seguir así cumpliendo con los niveles de muestreo establecidos (100% de las partidas calificadas para el primer año, 50% de las partidas calificadas para el segundo año, y raíz cuadrada de las partidas calificadas para años sucesivos).

Si es correcta la solicitud de contraetiquetas CERTIFOOD realizará la petición para la emisión de las contraetiquetas numeradas a una imprenta homologada.

La imprenta enviará directamente el pedido al operador, y enviará copia del albarán de entrega del pedido y de la factura a CERTIFOOD.

En ningún caso se permitirá la solicitud de las contraetiquetas o la imprenta directamente por parte del operador. Esta situación será motivo de suspensión del certificado del operador.

Si una vez entregadas las contraetiquetas el operador no hace uso de las mismas, y destina la partida a otro vino sin la mención IGP Castilla y León, informará inmediatamente a CERTIFOOD, para proceder, según se considere, a la reasignación de las contraetiquetas, o bien, a la retirada de las mismas.

El operador es responsable del correcto uso de las contraetiquetas, debiendo anotar sus movimientos en un registro de contraetiquetas, de tal forma que se garantice que se utilizan, única y exclusivamente, en las partidas calificadas y verificadas por CERTIFOOD. Dicho registro conllevará la anotación de las contraetiquetas utilizadas, las estropeadas y las sobrantes. Se debe poder trazar el uso de las contraetiquetas en los lotes embotellados/envasados, a través de los libros de registro y en los registros de autocontrol de la instalación.

Las contraetiquetas deterioradas o sobrantes se archivarán por el operador hasta que sean retiradas por CERTIFOOD al realizar la siguiente auditoria, haciendo constar este hecho en los registros de control de CERTIFOOD y en el registro de contraetiquetas del operador.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

**ANEXO XXI**

**D.O.P. YECLA**

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones presentadas por los operadores a CERTIFOOD.

En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino DO Yecla, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).

**Notificaciones obligatorias del operador**

Los operadores que deseen certificarse (inicialmente o en renovaciones posteriores), deberán presentar a CERTIFOOD las siguientes declaraciones referentes al Vino DOP Yecla.

- Una vez acabada la vendimia, y en todo caso antes del 15 de diciembre de cada año, el operador inscrito en el Registro de Viñas presentará a CERTIFOOD la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el origen y destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador.  
(Las cooperativas y asociaciones de viticultores pueden tramitar en nombre de sus asociados esta declaración).
- Antes del 15 de diciembre, el operador inscrito en el Registro de Bodegas de Elaboración declarará a CERTIFOOD la cantidad de mosto y vino obtenido (declaración de producción). Se consignará la procedencia de la uva y destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad.
- El operador que tenga existencias, deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas de las mismas.
- El operador inscrito en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotelladoras, presentará a CERTIFOOD durante el mes siguiente, una declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. Se diferenciarán los diferentes tipos de vinos.  
El operador inscrito en el Registro de Bodegas de Envejecimiento presentará por separado, la declaración correspondiente a estos vinos.
- El operador inscrito en los diferentes Registros de Bodegas, presentará dentro de los meses de enero, abril, julio y octubre, las existencias de contraetiquetas sin utilizar existentes en la bodega, a fecha 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

- Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto al 31 de julio), todos los operadores deberán informar a CERTIFOOD cada vez que califiquen una partida/lote homogéneo como apta para DOP Yecla, y antes de empezar a comercializarla. Indicarán los litros que la componen y los resultados de los análisis realizados sobre ella.

CERTIFOOD comunicará toda esta información al C.R. DO Yecla, además de las concesiones de certificados, renovaciones y suspensiones.

### **Intensidad de muestreo**

El auditor de CERTIFOOD muestrearán y someterá a análisis partidas de vino que en la campaña el operador haya calificado como apto para comercializarse como DOP Yecla, por cumplir todos los requisitos exigidos en el pliego.

Durante toda la campaña (desde el 1 de agosto al 31 de julio), el operador deberá informar a CERTIFOOD cada vez que califique una partida como apta, y antes de empezar a comercializarla. Indicará los litros que la componen y los resultados de los análisis realizados sobre ella.

### **Toma de muestras**

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Se realizarán las siguientes determinaciones:

- Análisis organoléptico.
- Análisis físico-químico: Grado alcohólico adquirido, Grado alcohólico total, Acidez total, Acidez volátil, Glucosa+fructosa, Dióxido de azufre total, Sobrepresión de CO<sub>2</sub> (sólo en vino espumoso)

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones.

### **Establecimiento de acciones correctivas**

Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.

### **Niveles mínimos de cumplimiento**

Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.

 CERTIFOOD	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE VINOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.31
		Edición: 36
		Fecha: 05/23

**ANEXO XXII**

**VINO DE VARIEDAD Y /O AÑADA. GALICIA**

**Momento óptimo de realización de la auditoría**

*CERTIFOOD realizará la auditoría anual (de certificación o de renovación), entre el 10 de diciembre y el 31 de julio del año siguiente. De esta manera se verificarán los datos contenidos en las declaraciones presentadas por los operadores a CERTIFOOD.*

*En el caso de operadores que no elaboren, y que sólo se dediquen a almacenar y envasar Vino de variedad y/o añada, la auditoría podrá realizarse en cualquier momento (desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente).*

**Intensidad de muestreo**

*En esta certificación CERTIFOOD no realiza toma de muestras para análisis.*

**Establecimiento de acciones correctivas**

*Todas las no conformidades requieren que los auditados desarrollen acciones correctoras. El plazo para corregir las no conformidades menores es de 42 días naturales contados desde la finalización de la auditoría. Para el caso de las no conformidades mayores, el plazo es de 14 días naturales desde la finalización de la auditoría.*

**Niveles mínimos de cumplimiento**

*Para obtener la certificación de producto se deberán cumplir todos los requisitos incluidos en el Pliego de condiciones, ya sea en el momento de la auditoría, o tras presentar acciones correctivas.*

*Una no conformidad menor no corregida en la siguiente auditoría dará lugar a una no conformidad mayor.*