

Auditoría del Proceso de Envinado de Vasijas

IT 12

Auditoría de Envinado de Vasijas

FUNDACIÓN **OECCA**

La propiedad legal de este Documento corresponde a la

FUNDACIÓN OECCA

Organismo de Evaluación de la Conformidad y Certificación Agroalimentaria

*Este documento es **confidencial**. Queda prohibida la copia o cesión a otras empresas, del total o parte de su contenido, sin la autorización expresa por escrito de su Dirección.*

<p>Elaborado por Auditora</p> <p>Firmado: Yolanda Bello Fecha: 12/03/2018</p>	<p>Revisado y aprobado por Director de Certificación</p> <p>Firmado: Víctor Carrascal Fecha: 12/03/2018</p>
---	---

ÍNDICE

1.

1. OBJETO.....	3
2. ALCANCE.....	3
3. DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORÍA.....	3
3.1.- VERIFICACIÓN DE LA SOLICITUD O INSCRIPCIÓN.....	3
3.2.- VINOS EMPLEADOS EN EL ENVINADO DE VASIJAS.....	4
3.3.- TIEMPO DE ENVINADO.....	5
3.4.- COMPROBACIÓN DE VASIJAS.....	5
3.5.- COMPROBACIÓN DE DISTINTIVOS DE GARANTÍA.....	6
3.6.- TRATAMIENTO DE NO CONFORMIDADES Y OBSERVACIONES.....	6
4. RESPONSABILIDADES.....	6

2. OBJETO

La presente instrucción tiene por objeto describir la sistemática establecida para la auditoría a realizar a los operadores inscritos que realicen actividades de envinado de vasijas de nueva fabricación que vayan a contener por primera vez vinos y que garantice el cumplimiento de los requisitos de las Especificación Técnica "Envinado de Vasijas".

Se considerará que cumplen las Especificaciones Técnicas todas aquellas vasijas empleadas por los operadores certificados para las actividades de crianza de vinos con DOP Jerez-Xérès-Sherry y/o DOP Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y que se demuestren que se encuentran incluidas en los inventarios de vasijas en crianza en los últimos 2 años.

Así mismo, el objeto es asegurar el correcto uso de la marca SHERRY CASK, asociado a las DDO Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

3. ALCANCE

Aplica a todas las actividades desempeñadas por el personal de la FUNDACIÓN para la auditoría de los operadores inscritos en el Registro correspondiente en el Consejo Regulador y que realicen actividades de envinado de vasijas o crianza de vinos procedentes en viñas inscritas en la DOP JXS y/o DOP MSB.

Entendiendo por:

- **Envinado:** Proceso al que se somete, por primera vez desde su fabricación, a una vasija de capacidad inferior a 1.000 litros, para acondicionarla, durante un periodo de tiempo determinado, a fin de que pueda albergar, criar o envejecer, según sea el caso, productos de calidad, tales como los vinos de las DDOPP "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", vinagres de la DOP "Vinagre de Jerez", brandies de la IG "Brandy de Jerez", que requieren para su elaboración del uso de vasijas previamente envinadas.
- **Vasijas:** bodega de madera de capacidad inferior a 1.000 litros.

4. DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORÍA

3.1.- VERIFICACIÓN DE LA SOLICITUD O INSCRIPCIÓN

La inscripción de un operador de crianza de vino en el registro del Consejo Regulador implica que la firma y sus instalaciones deben cumplir la legislación vigente. En las auditorías iniciales se verificará la existencia en vigor de los siguientes registros:

- Ubicación geográfica de las instalaciones.
- NIF.
- Registro de industrias Agrarias.
- Registro Sanitario.
- Tarjeta/s de impuestos especiales.

Toda aquella documentación que haya sido aportada por el operador a la FUNDACIÓN junto con el Acuerdo de Certificación será verificada en el curso de la auditoría.

En las auditorías de seguimiento, renovación o extraordinarias se verificará si se ha realizado la renovación de aquellos registros que no tienen carácter indefinido o si bien se han producido modificaciones sobre los mismos.

De manera complementaria, y relacionados con la seguridad y calidad alimentaria, se verificará la existencia para la actividad de:

1. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
2. Plan General de Higiene.
3. Sistemas de trazabilidad.
4. Quejas y deficiencias.

3.2.- VINOS EMPLEADOS EN EL ENVINADO DE VASIJAS

El origen de los vinos empleados en el envinado de vasijas se verificará a través de la comparación de los apuntes efectuados en los siguientes registros:

- Inventario de vino calificado y no calificado.
- Libros de Registro Oficiales de vinos amparados y Libro de Registro Oficiales de vinos Sin Indicación Geográfica.
- Documentos de acompañamiento, tanto oficiales como los expedidos por el Consejo Regulador.
- Análisis de grado alcohólico de los vinos.

En aquellos casos en los que el vino empleado proceda de un tercero, el operador deberá garantizar la trazabilidad del mismo o bien facilitar la visita a las instalaciones de su proveedor con el objeto de verificar que procede de viñas inscritas en el Consejo Regulador de la DDO Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. En este último caso, el proveedor deberá poner a disposición del equipo auditor los siguientes registros:

- Registros internos de trazabilidad.
- Declaración al Consejo Regulador y registros de movimientos.
- Libros de Registro Oficiales.
- Otra documentación que se estime conveniente y demuestre el origen del vino.

Así mismo, durante la auditoría se comprobarán las existencias y capacidad de almacenado en madera. Para ello, las existencias de vinos en envejecimiento serán desglosadas por la bodega en:

- Vinos en crianza biológica
- Vinos en crianza oxidativa
- Vinos varietales

Si el operador desea hacer referencia al tipo de vino empleado en el proceso de envinado, deberá desglosar las existencias de los mismos por cada uno de los apelativos para los que solicita la certificación y asegurar que estos tipos de vinos han permanecido en el interior de las vasijas durante todo el proceso. Así mismo, se deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones del Jerez-Xérès-Sherry y/o Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, según sea el caso, cuya evaluación se realizará por el auditor a través

de un muestreo de los vinos empleados para el envinado o en crianza con el objeto de verificar la graduación alcohólica de los mismos.

Para la comprobación de existencia de vino en proceso de envinado de vasijas, se verificará el aforo de existencias de vinos en proceso de envinado según la IT01-Aforo de existencias. La toma de muestras se realizará conforme a lo establecido en la IT-02 Toma de Muestras en su apartado 3.2 Toma de muestras de productos en envejecimiento en vasijas.

Una vez obtenidos los resultados de la comprobación de existencias, se realizará la oportuna comparación con las existencias declaradas en los Libros de Registro Oficiales y se calculará la desviación en porcentaje, respecto de lo declarado.

3.3.- TIEMPO DE ENVINADO

Para la certificación del tiempo en el que las vasijas han sido envinadas se deberá asegurar y demostrar que las vasijas han permanecido con el nivel de llenado requerido durante todo ese periodo, expresados en años/meses vencidos.

En los casos que el operador solicite la certificación del tipo de vino empleado, así como el tiempo de envinado de las vasijas, estos dos aspectos deberán ser mencionados o utilizados por el operador en la documentación comercial pertinente, la cual deberá estar disponible para el auditor durante la auditoría.

3.4.- COMPROBACIÓN DE VASIJAS

Las vasijas de madera que se encuentran en proceso de envinado deberán tener una capacidad inferior a 1.000 litros. El recuento de las mismas se realizará con apoyo a los registros disponibles en la bodega, la cual deberá disponer de, al menos, un inventario de vasijas por lote, atendiendo a la capacidad de las mismas y al tipo de vino que contienen.

Este recuento se realizará con detalle de los edificios o bodegas destinados, debiendo muestrear, al menos, un lote de vasijas existentes en la bodega en proceso de envinado.

Tendrán la consideración de vasijas envinadas aquellas amparadas bajo la certificación de los alcances Jerez-Xérès-Sherry y/o Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda para las actividades de Crianza o Crianza y Expedición. En estos casos, el operador deberá poder demostrar este aspecto a través de inventarios aportados durante, al menos, dos auditorías sucesivas de las actividades de Crianza o Crianza y Expedición de vinos DOP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Tanto dichos registros como las faenas de vacíe de vasijas, desmontaje y expedición de las mismas serán objeto de comprobación por parte del equipo auditor, debiendo verificar:

- Inventarios de vasijas amparados por la certificación de Crianza o Crianza y Expedición, a través de registro y recuento in situ.
- Verificación del vino que contienen, pudiendo incluir una toma de muestra a granel de, al menos, un lote de vasijas.
- Documentos comerciales referentes a la expedición de vasijas.

3.5.- COMPROBACIÓN DE DISTINTIVOS DE GARANTÍA

Una vez superada la auditoría inicial, el operador tendrá acceso a los distintivos de garantía para hacer uso de la marca SHERRY CASK sobre las vasijas de manera física.

Por tanto, para llegar a conocer las existencias de estos distintivos de garantía que posee un operador, hay que realizar las siguientes comprobaciones sobre los inventarios que presenten:

- Distintivos de garantía sin colocar: Se comprueban las existencias de distintivos de garantía que el operador posee, pero que aún no han sido colocadas en vasijas.
- Distintivos de garantía físicas colocadas: Se comprueban los distintivos de garantía que ya han sido colocadas en las vasijas y que aún no se hayan expedido.
- Distintivos de garantía expedidas: Se comprobarán los distintivos de garantía que han sido expedidas junto con las vasijas a través de los documentos comerciales aportados por el operador durante la auditoría
- Distintivos de garantía deteriorados y obsoletos: Los distintivos de garantía que se han deteriorado en el proceso, durante la custodia de las mismas, durante la propia colocación sobre las vasijas o en algún otro tipo de accidente, serán guardadas por el operador a fin de poder comprobar este hecho por parte del auditor y realizar algún muestreo. Cuando el recuento directo no es posible por el estado de los distintivos de garantía, se realizará por comparación del peso de un número de distintivos de garantía determinado, con el peso de los distintivos de garantía deteriorados.

Una vez verificadas las existencias totales de distintivos de garantía, se realizará una comparativa con el total de las existencias de distintivos de garantía retirados por la Bodega.

El auditor retirará todos aquellos distintivos que se hayan considerado deteriorados y obsoletos y dejara constancia a la bodega del número retirado.

4.1. 3.6.- TRATAMIENTO DE NO CONFORMIDADES Y OBSERVACIONES

La auditoría incluirá la comprobación de la correcta implantación de las acciones correctivas y de las observaciones detectadas en auditorías anteriores.

5. RESPONSABILIDADES

La responsabilidad del cumplimiento de las distintas actividades descritas en la presente instrucción técnica, corresponde a los auditores de la FUNDACIÓN.