

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 1 de 16

PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE CONTROL PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR	
<p>Se modifica la redacción del Punto 5.6 para la subsanación de la observación nº 7 de la Auditoría realizada por ENAC con fecha 29 de marzo de 2017</p> <p>Se modifica la redacción del Punto 5.7</p>	
<p>Elaborado:</p>  <p>Firma: Beatriz Soto González</p>	<p>Revisado y aprobado:</p>  <p>Firma: José Manuel Rodríguez González</p>

 <p>C.R.D.O. RIBEIRA SACRA</p>	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 2 de 16

ÍNDICE

1.	OBJETO	3
2.	ALCANCE	3
3.	REFERENCIAS	3
4.	DESCRIPCIÓN	3
4.1.	TIPOS DE VINO.....	3
4.2.	CARACTERÍSTICAS DEL VINO:.....	4
5.	DESARROLLO	6
5.1.	PROGRAMACIÓN	6
5.2.	SOLICITUD	6
5.3.	TOMA DE MUESTRAS	6
5.4.	ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y ORGANOLÉPTICO	7
5.5.	RESULTADOS.....	8
5.6.	CATALOGACIÓN DE LAS SUCESIVAS PÉRDIDAS DE DERECHO DE USO DE LA MARCA RIBEIRA SACRA VERIFICACIÓN.	9
5.7.	CATALOGACIÓN DE SUCESIVAS DISCREPANCIAS ENTRE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO REMITIDO POR LA BODEGA Y EL REALIZADO EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DEL CONSEJO REGULADOR.....	9
5.8.	RECOGIDA Y ETIQUETADO CON LAS PRECINTAS DE GARANTÍA DE ORIGEN	10
5.9.	OTRAS ACTIVIDADES DE VIGILANCIA	11
➤	AFOROS.....	11
6.	REGISTROS	14
7.	ANEXOS	14
ANEXO 1: TIPOS DE PRECINTAS DE GARANTÍA DE ORIGEN PRECINTAS DE GARANTÍA DE ORIGEN		15
NORMAL BLANCO SUMMUN TIRILLA BLANCO SUMMUN		16

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 3 de 16

1. OBJETO.

El presente Procedimiento tiene por objeto definir los aspectos técnicos del proceso de control para la certificación de producto.

2. ALCANCE.

Este Procedimiento es de aplicación a las actividades técnicas de vigilancia de la certificación de producto, llevadas a cabo por el Órgano de Control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

3. REFERENCIAS.

- Manual de la Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra,
- Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeira Sacra
- Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador.
- POC-07 Procedimiento de Control durante la Vendimia
- IT-02: Instrucción Técnica de Toma de muestras
- IT-03: Instrucción técnica para el funcionamiento del Comité de cata

4. DESCRIPCIÓN.

Los requisitos exigibles al vino susceptible de ser certificado bajo la marca de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, son los recogidos en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeira Sacra vigente. En cualquier caso el Consejo Regulador podrá aprobar otras disposiciones o requisitos de aplicación a los operadores certificados, que han de ser tenidos en cuenta en el proceso de control de producto.

El Órgano de Control del Consejo Regulador realizará un análisis físico-químico y organoléptico de cada partida (considerada como un depósito o lote homogéneo de producto embotellado) de vino que la bodega considere que cumple con los requisitos para usar la marca Ribeira Sacra, previa solicitud de esta.

4.1. Tipos de vino

Los vinos de la D.O. Ribeira Sacra, se elaborarán con uvas de las variedades que se recogen en el punto 6 del Pliego de Condiciones, y se clasifican en los siguientes tipos:

- Ribeira Sacra Súmmum. Serán Ribeira Sacra Súmmum:
 - ⇒ Los tintos elaborados, como mínimo, con un 85% de variedades tintas preferentes, siendo la variedad mencia, al menos, un 60% del total.
 - ⇒ Los blancos elaborados exclusivamente con las variedades blancas preferentes.
- Ribeira Sacra. Serán Ribeira Sacra los tintos elaborados, como mínimo, con un 70% de variedades tintas preferentes.

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 4 de 16

Sólo podrán hacer referencia a la variedad los vinos Ribeira Sacra Súmmum elaborados con un mínimo del 85% de la variedad que se mencione.

Para comercializar estos vinos con el término "barrica" deben ser sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera con los siguientes requisitos de tiempo mínimo y volumen máximo:

- en los tintos será un tiempo mínimo de 6 meses en barricas de madera de 500 litros de capacidad máxima
- en los blancos será un tiempo mínimo de 3 meses en barricas de madera de 600 litros de capacidad máxima

Los vinos que durante su proceso de elaboración hayan estado en contacto con la madera pero que se comercialicen sin hacer referencia al término "barrica", tendrán a todos los efectos el tratamiento de vino sin barrica.

Todos los vinos hacen mención a la añada en la precinta de garantía de origen.

No está contemplada la comercialización de vinos que no puedan hacer referencia a la mención de la añada, tal y como se establece en los requisitos de este procedimiento.

Para que un vino pueda hacer referencia a una subzona en su etiquetaje, será condición necesaria que la bodega tenga sus instalaciones situadas en la zona de elaboración y que todas las uvas, mostos o vinos granel que se recepcionen o se encuentren almacenados en la bodega procedan de la zona de producción que para esa subzona se indica en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeira Sacra (en el caso de uvas), o cumplir la condición anteriormente indicada en su elaboración (en el caso de mostos y vinos granel).

4.2. Características del vino:

Según se recoge en el Punto 2 del Pliego de Condiciones de la Denominación de origen Ribeira Sacra, "*Los vinos amparados por la denominación de Origen Ribeira Sacra son blancos y tintos, que se ajustan a la categoría 1 del Anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007, reglamento único para las OCM.*"

4.2.1. Características analíticas

Para poder ser certificado por la Denominación de Origen Ribeira Sacra, los vinos deben cumplir los siguientes parámetros analíticos recogidos en el punto 2a del Pliego:

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 5 de 16

Tipos	Grado alcohólico adquirido y/ o total mínimo (%vol.)	Acidez volátil real máxima (g/l). (en ácido acético)	Acidez total mínima (g/l). (tartárico)	Sulfuroso total máximo (mg/l)
Tinto	11	0,70	4,5	120
Blanco	11	0,70	4,5	160
Tinto barrica	12	1,00	4,5	120
Blanco barrica	12	1,00	4,5	160

A partir de 12,0º en todos los vinos la acidez volátil se podrá incrementar en 0,06 g/l por cada grado de alcohol.

Para los parámetros analíticos no recogidos en este apartado se tendrá en cuenta la legislación general.

4.2.2. Características organolépticas:

Para poder ser certificados por esta denominación los vinos deben cumplir lo establecido en el punto 2b del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Los vinos que no cumplan con las características definidas en dicho punto no podrán utilizar la marca Ribeira Sacra.

4.2.3. Características de elaboración:

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, del mosto y del vino en el control de la fermentación y en el proceso de conservación tenderán a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos elaborados en la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

No está permitido utilizar trozos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos, incluido el almacenamiento.

Será necesario también el cumplimiento de las especificaciones técnicas recogidas en el procedimiento *POC-07: Procedimiento de control durante la vendimia*.

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 6 de 16

5. DESARROLLO

5.1. Programación

Se elaborará un calendario con las catas previstas para el año en curso (que se hará público para conocimiento de todos los interesados), y que podrá ser ampliado en función de las solicitudes recibidas.

Para habilitar un panel de cata fuera de los planificados inicialmente será necesario un mínimo de 5 muestras de 3 bodegas diferentes.

Se podrá habilitar un panel de cata con menos muestras, a solicitud del interesado, siempre y cuando este asuma el coste del mismo previa realización de la cata. El coste de la cata será el aprobado a tales efectos por el Pleno del Consejo Regulador.

5.2. Solicitud

La bodega que tenga una partida de vino que cumpla los requisitos marcados en el Pliego de condiciones y que quiera sacar al mercado con la marca Ribeira Sacra, solicitará al Consejo Regulador la correspondiente toma de muestras mediante el formato *FPOC-04/31 Solicitudes*, dicha solicitud deberá ser recepcionada en la oficinas del Consejo Regulador antes de las 12 del mediodía del lunes anterior a la cata programada.

Si el número de muestras para las que se solicita la verificación excede el máximo de muestras a analizar por los paneles convocados para la fecha de realización de la cata, el criterio a seguir para la inclusión de muestras a analizar será incluir aquellas muestras con número de registro en el libro de registro de entrada de correspondencia de entrada del Consejo Regulador más bajo y que a las 14:00 horas del día anterior a la fecha de la cata tengan presentado su autocontrol. Las muestras que no se analicen en esa sesión de cata se analizarán en la siguiente que se habilite.

En el modelo de solicitud deberán estar cubiertos correctamente, al menos, los siguientes campos:

Nombre y NIF

Marcada casilla Toma de muestras

Nº de depósito, Tipo de Vino, Cosecha, Litros

5.3. Toma de Muestras

El Director Técnico designará un inspector para la recogida de las muestras, quien la realizará según las directrices establecidas a tal efecto en la instrucción *IT-02: Instrucción de Toma de Muestras*.

Salvo casos excepcionales, desde que la bodega realiza la solicitud de toma de muestras, no pueden transcurrir más de quince días hábiles hasta que el personal del Órgano de control del Consejo Regulador la realice. De la misma forma, desde la toma de muestra hasta el análisis de la misma por parte del comité de cata del Consejo Regulador no podrán transcurrir más de 15 días hábiles.

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 7 de 16

5.4. Análisis físico-químico y organoléptico

Cada lote o partida homogénea se someterá a un análisis físico-químico y a un control organoléptico.

Una botella de cada muestra será remitida al laboratorio de referencia el Consejo Regulador, que ha de estar acreditado por ENAC, donde se analizarán, como mínimo, los siguientes parámetros:

- Grado Alcohólico adquirido (%vol.)
- Grado Alcohólico total (%vol.)
- Acidez Total (g/l tartárico)
- Acidez volátil (g/l acético)
- Sulfuroso total (mg/l)
- Azúcares reductores (g/l)

Para el control organoléptico se seguirá lo establecido en la *IT 03: Instrucción Técnica para el funcionamiento del Comité de Cata*.

La bodega deberá remitir su propio control de análisis físico-químico y organoléptico de la partida para la que solicitó la toma de muestras, conforme cumple con los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones, que deberá contener, como mínimo, la siguiente información:

- Nº de depósito
- Tipo de vino (según clasificación que se describe en el punto 4.1 del presente procedimiento)
- Cantidad y añada
- Determinaciones analíticas: Grado alcohólico, Acidez Total, Acidez Volátil, Sulfuroso Total
- Control Organoléptico: Apto

Será necesario comprobar por parte del Órgano de Control que la analítica remitida por la bodega se corresponde con la de la partida de la que se realizó la toma de muestra para ello se comprobará que coinciden los datos de identificación de la misma y para los resultados de los análisis físico-químicos se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- Sulfuroso Total se comprobará únicamente que está dentro de los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones
- Acidez Total y Volátil, si el análisis remitido por la bodega no hace referencia a su incertidumbre se le aplicará la del laboratorio de referencia del Consejo Regulador
- Grado Alcohólico, si el análisis remitido por la bodega no hacer referencia a su incertidumbre se le aplicará una incertidumbre de $\pm 0,5$.

En la interpretación de los resultados analíticos se ha de tener en cuenta los datos de la incertidumbre del laboratorio para cada parámetro, interpretándolos siempre a favor del operador.

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 8 de 16

5.5. Resultados

El Director técnico recopila la información del análisis físico-químico y del control organoléptico para la realización de un informe de cumplimiento de las condiciones del Pliego de Condiciones de la partida de vino que será comunicado a la bodega mediante el modelo FPOC-05/04 Notificación Resolución Verificación.

Puede darse la siguiente casuística:

- La partida cumple todos los requisitos tanto analíticos como organolépticos, el Director Técnico emitirá un informe de SÍ CUMPLE.
- Se ha solicitado por primera vez el control de la partida y se detecta algún incumplimiento, de las características analíticas, organolépticas o de ambas susceptible de subsanación, el Director Técnico emitirá un informe de NO CUMPLE condicionado.

El operador dispondrá del plazo de un mes, desde la fecha de la resolución, para subsanar los defectos e iniciar un nuevo proceso de control del producto remitiendo la correspondiente solicitud de Toma de muestras.

Transcurrido el plazo sin que el interesado haya iniciado los trámites para un nuevo proceso de control, la partida se catalogará automáticamente como NO CUMPLE, lo que implica la pérdida de derecho de uso de la marca Ribeira Sacra para dicha partida.

- La partida ha sido catalogada como no cumple condicionado en el primer control, y solicitado por segunda vez el control de la partida se detecta algún incumplimiento de los requisitos analíticos, organolépticos o ambos, el Director Técnico emitirá un nuevo informe de NO CUMPLE condicionado.

El operador dispondrá del plazo de un mes, desde la fecha de la resolución, para subsanar los defectos e iniciar un nuevo proceso de control del producto remitiendo la correspondiente solicitud de Toma de muestras.

Transcurrido el plazo sin que el interesado haya iniciado los trámites para un nuevo proceso de control, la partida se catalogará automáticamente como no amparada, lo que implica la pérdida de derecho de uso de la marca Ribeira Sacra para dicha partida.

- La partida ha sido catalogada como no cumple condicionado en el segundo control, y solicitado por tercera vez el control de la partida se detecta algún incumplimiento de los requisitos analíticos, organolépticos o ambos, el Director Técnico emitirá un informe de NO CUMPLE, lo que implica la pérdida de derecho de uso de la marca Ribeira Sacra para dicha partida

No cabe alegación contra el resultado desfavorable de un análisis sensorial realizado por el Comité de Cata del Consejo Regulador.

- Si en alguna de las solicitudes de control de la partida se detecta algún incumplimiento de los requisitos analíticos, organolépticos o ambos, o cualquier otra alteración de las características del vino en detrimento de la calidad que no pueda ser subsanada con

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 9 de 16

métodos enológicos autorizados, el Director Técnico emitirá un informe de NO CUMPLE, lo que implica la pérdida de derecho de uso de la marca Ribeira Sacra para dicha partida.

Si el motivo de la no aptitud de la partida de vino es el incumplimiento de algún parámetro analítico, que no pueda ser subsanado con métodos enológicos autorizados, la bodega podrá presentar, en el plazo máximo de un mes desde la fecha de la resolución, el correspondiente análisis contradictorio. Dicho análisis ha de ser realizado por un laboratorio acreditado por ENAC para el parámetro que corresponda, para lo que se deberá utilizar una de las botellas que a tal fin han quedado en la bodega. En el informe de análisis deberá figurar número de muestra, número de acta y que posea el precinto de control de Ribeira Sacra.

Si el resultado de la analítica presentada por la bodega contradice los resultados obtenidos en el laboratorio de referencia del Consejo Regulador, se remitirá una de las botellas que para tal fin han quedado custodiadas en el Consejo Regulador, a un tercer laboratorio acreditado por ENAC en los parámetros a analizar distinto de los anteriores, para realizar un ensayo dirimente. De esta actuación se informará al interesado. La resolución será comunicadas a los interesados mediante el modelo FPOC-05/04: Notificación Resolución Verificación. El resultado obtenido por dicho laboratorio será inapelable.

- Las partidas de vino que hayan perdido el derecho de uso de la marca Ribeira Sacra, deberán permanecer en envases perfectamente identificados y rotulados, sujetos a las mismas comunicaciones que el vino no amparado

5.6. Catalogación de las sucesivas pérdidas de derecho de uso de la marca Ribeira Sacra verificación.

Se seguirá el siguiente criterio por tipo de vino y añada:

- ✓ primer no cumple, tendrá la catalogación de No Conformidad leve, para su subsanación el operador deberá remitir una evaluación de las causas de la no conformidad y una adecuada planificación de las acciones correctivas a tomar para subsanarlas
- ✓ segundo no cumple, tendrá la catalogación de No Conformidad Grave, para su subsanación el operador deberá remitir evidencias de las acciones correctivas adoptadas para la subsanación de la no conformidad.
- ✓ el tercer no cumple podrá llevar aparejado la suspensión de la certificación.

5.7. Catalogación de sucesivas discrepancias entre análisis físico-químico remitido por la bodega y el realizado en el laboratorio de referencia del Consejo Regulador

Se seguirá el siguiente criterio por tipo de vino y añada:

- ✓ las primeras dos discrepancias, tendrán la catalogación de Incidencia, para su subsanación el operador deberá remitir una nueva analítica de autocontrol.
- ✓ la tercera y cuarta discordancia, tendrán la catalogación de No Conformidad Leve, para su subsanación el operador deberá remitir, junto con una nueva analítica de autocontrol, una evaluación de las causas de la no conformidad y una adecuada planificación de las acciones correctivas a tomar para subsanarlas

 <p>C.R.D.O. RIBEIRA SACRA</p>	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 10 de 16

- ✓ la quinta discordancia, tendrá la catalogación de No Conformidad Grave, para su subsanación el operador deberá remitir, junto con una nueva analítica de autocontrol evidencias de las acciones correctivas adoptadas para la subsanación de la no conformidad.
- ✓ la sexta discordancia podrá llevar aparejada la suspensión de la certificación.

En todos los casos se le comunicará al operador la discordancia indicando los parámetros en los que se produce.

En la interpretación de los resultados analíticos se ha de tener en cuenta los datos de la incertidumbre del laboratorio para cada parámetro, interpretándolos siempre a favor del operador. Para el tratamiento de las incidencias y no conformidades se seguirán las directrices marcadas en el *POC 11 Gestión de Incidencias y No Conformidades de Operadores*.

5.8. Recogida y Etiquetado con las Precintas de Garantía de Origen

Las partidas de vino que cumplen los requisitos para la utilización de la marca Ribeira Sacra, dispondrán de los siguientes plazos, desde la fecha de concesión, para su embotellado y etiquetado:

- Vinos sin mención al término barrica:
 - 2 meses desde la fecha de concesión
 - Vinos con mención al término barrica:
 - ✓ Si la toma de muestras se realizó de un depósito:
 - 2 meses desde la fecha de concesión para proceder al embotellado, que se comunicará mediante formato *FPOC-04/30 Comunicación Movimientos Vino/Mosto*.
 - Una vez comunicado y realizado el embotellado se ampliará el plazo para la recogida de precintas de garantía de origen en cuatro meses más,
 - ✓ Si la toma de muestras se realizó de un stock de botellas:
 - 6 meses desde la fecha de concesión
- En ambos casos dispondrá de un mes desde la fecha la solicitud de precintas de garantía de origen, realizada según formato *FPOC 04/29 Solicitud/Devolución de Precintas de garantía de origen*, para proceder al etiquetado de la partida.

Finalizados los plazos fijados la partida de vino, o fracción de la misma, que no se encuentre etiquetada se considerará que ha caducado el control realizado sobre ella y deberá iniciar un nuevo proceso de control de producto.

Para poder proceder a la retirada de las precintas de garantía de origen la bodega deberá:

- Remitir al Consejo Regulador el modelo *FPOC-04/29 Solicitud / Devolución Precintas de garantía de origen* debidamente cubierto, cualquier variación de los datos suministrado en dicho modelo deberá ser comunicado por la bodega
- De ser el primer embotellado que, para esa marca, realiza en la campaña, tener autorizado el etiquetado de la misma,
- Tener entregado la previsión de tipo y cantidad de precintas de garantía de origen para la campaña según modelo *FPOC-04/29 Solicitud / Devolución Precintas de garantía de origen*,
- Estar al día con el Consejo Regulador en el pago de cuotas
- No tener pendiente de resolución no conformidades (leves o graves)

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 11 de 16

- No tener suspendida o retirada la certificación.

Una vez finalizado el embotellado, o una vez finalizado el plazo de embotellado/etiquetado de la partida controlada, la bodega deberá devolver las precintas de garantía de origen que no fueron utilizadas para su etiquetado, utilizando para ello el formato *FPOC-04/29 Solicitud / Devolución Precintas de garantía de origen*

Si la bodega no procede a la devolución de las precintas de garantía de origen no utilizadas y una vez finalizado el plazo de embotellado el Órgano de control procederá a la recogida de las precintas de garantía de origen que la bodega no utilizara para embotellar la partida de vino, si las hubiera. De dicha recogida se dejará constancia en la correspondiente Acta de Inspección de Bodegas (*FPOC-04/04*).

El coste de estas actividades de control de producto será el recogido en el listado de Tarifas vigente del Consejo Regulador, aprobado por el pleno.

5.9. Otras Actividades de Vigilancia

➤ **Aforos**

El personal del Órgano de control del Consejo Regulador podrá, en cualquier momento, aforar los depósitos, así como tomar las muestras oportunas para las comprobaciones pertinentes.

➤ **Control de vino embotellado**

El Órgano de control podrá decidir la inspección del proceso de embotellado, y la correspondiente toma de muestras, de lo cual se deja constancia en la correspondiente Acta de Toma de Muestras de vino embotellado (*FIT-02/02*) y/o Acta de Inspección de Bodegas (*FPOC-04/04*). Dicha inspección no tendrá porque coincidir con el momento en que se realice el embotellado, pudiendo realizarse en cualquier otro momento, y en la medida de lo posible se tomará muestra por cada una de las partidas verificadas y marcas embotelladas.

Una de las botellas que se recojan durante dicha inspección se remitirá al laboratorio de referencia del Consejo Regulador para análisis contradictorio con la muestra tomada en su día para su verificación. Se comprobará que los parámetros Grado Alcohólico adquirido, Grado Alcohólico Total y Azúcares reductores son coincidentes en ambas muestras. En la interpretación de los resultados analíticos se ha de tener en cuenta los datos de la incertidumbre del laboratorio para cada parámetro, interpretándolos siempre a favor del operador. En caso de discrepancia se actuará según las directrices marcadas en el *POC-11 Gestión de Incidencias y No Conformidades de Operadores*.

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 12 de 16

➤ **Control de marcas y etiquetado**

El control que el Consejo Regulador ejerce sobre las marcas y etiquetado de los productos certificados de los operadores se recoge en el *POC-09 Procedimiento de Control de Etiquetado*.

➤ **Traslado de vino entre bodegas**

El traslado de vino entre bodegas será comunicado al Consejo Regulador con una antelación mínima de dos días hábiles, por parte de ambas bodegas, utilizando el formato *FPOC-04/30 Comunicación Movimientos Vino*.

El director técnico designará un inspector del Órgano de control del Consejo Regulador que estará presente durante todo el proceso, desde la carga en la bodega de origen, el traslado y la descarga en la bodega de destino. De todo el proceso se deja constancia en la correspondiente Acta de Inspección de Bodegas (*FPOC-04/04*)

Si el vino que se traslada pertenece a una partida calificada se tomará muestra del producto según se refleja en la Instrucción *IT-02: Instrucción Técnica de Toma de Muestras*. Se mantendrá la fecha de calificación de la partida de origen.

Salvo excepciones, los traslados se realizarán los jueves y viernes. El traslado del producto deberá ir acompañado de la documentación establecida según la legislación vigente en cada momento.

➤ **Mezcla de Cosechas:**

La mezcla de dos cosechas se podrá realizar, previa solicitud mediante el Formato *FPOC-04/31 Solicitudes*, e informe favorable emitido por el director técnico. En aplicación del punto 3.b del Pliego de Condiciones se podrá mezclar hasta un máximo de un 15 % de vino de hasta dos cosechas anteriores.

Si la partida de vino a mezclar es de la campaña anterior, el director técnico, tras realizar las comprobaciones pertinentes, comunicará la autorización/denegación de la mezcla.

Si la partida de vino a mezclar es de dos cosechas anteriores, la partida de vino a mezclar de la cosecha más antigua se someterá a un control analítico (para la toma de la muestra se realizará según *IT-02: Instrucción Técnica de Toma de Muestras*) siendo necesario que cumpla los niveles mínimos exigidos para la certificación de producto. El director técnico tras realizar las comprobaciones pertinentes, comunicará la autorización/denegación de la mezcla.

En ambos casos si se autoriza la mezcla está deberá realizarse en un plazo máximo de 15 días desde la recepción de la notificación que se realizará con el comunicado correspondiente.

El director técnico designará un inspector que realizará una visita de comprobación, que se reflejará en la correspondiente Acta de Inspección de Bodegas (*FPOC-04/04*)

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 13 de 16

➤ **Llenado - Vaciado de barricas**

Para poder hacer mención al término barrica en el etiquetado será necesario comunicar el llenado y el vaciado de las barricas de madera de capacidad inferior a 500 litros si contienen vino tinto, y 600 litros si contienen vino blanco, mediante modelo *FPOC-04/30 Comunicación Movimientos vino*.

En el modelo de comunicación deberán estar cubiertos correctamente, al menos, los siguientes campos:

- Nombre y NIF
- Marcada casilla Llenado Barricas / Vaciado Barricas, según proceda
- Fecha del movimiento
- Nº y capacidad de las barricas
- Depósito de procedencia / destino, según proceda
Tipo de vino y cosecha

El director técnico designará un inspector que realizará una visita de comprobación, que se reflejará en la correspondiente Acta de Inspección de Bodegas (*FPOC-04/04*)

➤ **Descalificación de producto**

La bodega comunicará la descalificación de de vino susceptible de ser certificado mediante el modelo *FPOC-04/30 Comunicación Movimientos Viño/Mosto*.

El Director Técnico designará un inspector que realizará una visita de comprobación, que se reflejará en el acta de inspección correspondiente (*FPOC-04/04*).

Se perderá el derecho de uso de la marca Ribeira Sacra para dicha partida y, como vino no amparado, deberá permanecer en envases perfectamente identificados y rotulados, y sujeto a las comunicaciones de dicho vino.

Perderá, de oficio, el derecho de uso de la marca Ribeira Sacra cualquier vino obtenido por la mezcla con un vino no amparado o en situación de "no cumple condicionado".

➤ **Movimientos de vino no amparado**

El vino no amparado, o aquel que haya perdido el derecho de uso de la marca Ribeira Sacra, deberá permanecer en envases perfectamente identificados y rotulados.

El embotellado y/o la salida de estas partidas de vino, deberá ser comunicado mediante el formato *FPOC-04/30 Comunicación Movimientos de Vino*.

El Director Técnico designará un inspector que realizará una visita de comprobación, que se reflejará en el Acta de Inspección de Bodegas correspondiente (*FPOC-04/04*).

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 14 de 16

➤ **Alta de depósitos**

La bodega deberá comunicar la entrada de nuevos depósitos en la bodega mediante el modelo *FPOC-04/23 Alta de Depósitos*.

El Director Técnico designará un inspector que procederá a la habilitación de los depósitos para la elaboración de vino susceptible de ser certificado por la Denominación de Origen Ribeira Sacra, de lo que se dejará constancia en la correspondiente Acta de Inspección de Bodegas correspondiente (*FPOC-04/04*).

➤ **Vendimia**

Según se recoge en el *POC 07 Procedimiento de Control durante la Vendimia*.

➤ **Auditoría de Control y seguimiento**

Según se recoge en el *POC 04 Procedimiento de Gestión de la Certificación*.

6. REGISTROS

- FPO-05/02: Acta de Verificación. Comité de cata
- FPOC-05/04: Notificación Resolución Verificación
- FPOC-04/04 Acta de inspección de bodegas
- FPOC – 04/15 Concesión de Precintas de Garantía
- FPOC-04/23 Alta depósitos
- FPOC 04/29: Devolución/Solicitud de precintas de garantía de origen
- FPOC-04/30: Comunicación Movimientos Vino/Mosto
- FPOC 04/31: Solicitudes
- FIT-02/01 Acta de Toma de muestras
- FIT-02/02 Acta de Toma de muestras de vino embotellado

7. ANEXOS

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 15 de 16

ANEXO 1: TIPOS DE PRECINTAS DE GARANTÍA DE ORIGEN

PRECINTAS DE GARANTÍA DE ORIGEN

NORMAL TINTO SUMMUN



TIRILLA TINTO SUMMUN



NORMAL TINTO/NORMAL BLANCO



TIRILLA TINTO / TIRILLA BLANCO



 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto	POC-05
		Edición nº: 9
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 16 de 16

NORMAL BLANCO SUMMUN



TIRILLA BLANCO SUMMUN

