

MANUAL DE CALIDAD DEL ÓRGANO DE CONTROL ADSCRITO AL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RUEDA"

Edición 0

REV.	FECHA	FECHA CAUSA DEL CAMBIO	
0			
r	NOR OF LA DENOMINACION	AROCR DE LA DENOMINACION	
	NASE OF THE PROPERTY OF THE PR		
Realizado	MATERIA	Revisado	<u>Aprobado</u>
	X	14 13 100	
Fdo.: JESUS 7 Fecha: 15/12/2	DIEZ DE ISCARI. 8 2016: 100 RUEDA (Vallad	Fdo.: ANIBAL ASENSIO PAUNERO Fecha: 15/12/2015 (Valladolid)	Fdo: Fecha:
	History	4/400 ROD	



MANUAL DE CALIDAD CAPITULO 1: ÍNDICE

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 1

		Rev	Fecha
PORTADA		0	
CAPÍTULO 1:	ÍNDICE.	0	
CAPÍTULO 2:	PRESENTACIÓN DEL ÓRGANO DE CONTROL.	0	
CAPÍTULO 3:	POLÍTICA DE CALIDAD. IMPARCIALIDAD Y CONFIDENCIALIDAD	0	
CAPÍTULO 4:	SISTEMA DE LA CALIDAD.	0	= -
CAPÍTULO 5:	PERSONAL	0	= = =
CAPÍTULO 6:	SUBCONTRATACIÓN.	0	
CAPÍTULO 7:	PROCESO DE CERTIFICACIÓN	0	
CAPÍTULO 8:	CERTIFICADOS Y USO DE LA MARCA	0	
CAPÍTULO 9:	RECURSOS, RECLAMACIONES Y LITIGIOS	0	
CAPÍTULO 10:	NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS	0	
CAPÍTULO 11:	AUDITORÍAS INTERNAS Y REVISIÓN DEL SISTEMA	0	
CAPÍTULO 12:	GESTIÓN DE LOS REGISTROS DEL SISTEMA.	0	

DECLARACIÓN DE PROPIEDAD

El presente Manual de la Calidad es propiedad del Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA" y no podrá ser reproducido ni utilizado en todo o en parte, sin autorización expresa del mismo.

Los cambios o modificaciones que en el futuro puedan afectar al contenido de este Manual de la Calidad serán comunicados, para actualización, a los posedores de copias controladas del mismo.

El Órgano de Contro de la Denominación de Origen "RUEDA" se reserva el derecho a requerir la devolución de este Manual de la Calidad una vez desaparecida la causa que motivo su entrega o en cualquier otro momento que lo considere oportuno.

Realizado	Revisado	Aprobado
	N I AND A	
alle Real. 8	Fucus	
Fdo.: JESUS DEZ DE SCAR adolic	Fdo.: ANIBAL ASENSIO PAUNERO	Fdo.:
Fecha: 15/12/2015	Fecha: 15/12/2015alle Real. 8	Fecha:
	17400 RUEDA (Valladolid)	



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 10

CAPÍTULO 2

PRESENTACIÓN DEL ÓRGANO DE CONTROL

- 2.1 OBJETO
- 2.2 ALCANCE
- 2.3 DESCRIPCIÓN
 - 2.3.1 Personalidad jurídica, objeto social y financiación.
 - 2.3.2 Estructura de la Organización.
- 2.5 PROCEDIMIEMTOS RELACIONADOS
- 2.4 ANEXO



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 10

2.1 OBJETO

El objeto del presente capítulo es presentar el Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RUEDA", describir su organización y las funciones, responsabilidades, interrelaciones y dependencias que aseguran un funcionamiento óptimo y una comunicación fluida tanto interna como externamente.

2.2 ALCANCE

Este capítulo se aplica a la estructura administrativa y de la organización del Órgano de Control de adscrito al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RUEDA", en adelante OCDO "RUEDA".

2.3 DESCRIPCIÓN

2.3.1 Personalidad jurídica, objeto social y financiación

El OCDO "RUEDA" es un Órgano colegiado adscrito al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RUEDA", que es una Corporación de derecho público cuya actuación se somete al derecho privado excepto en los supuestos en los que ejerzan potestades administrativas (en los que queda sujetos al derecho administrativo). El domicilio social se encuentra en C/Real, nº 8 47490 RUEDA (Valladolid). Su objeto social y medios de financiación se encuentra regulados por:

- ➤ Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León.
- ➤ Decreto 51/2006, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León.
- ➤ Orden AYG/1405/2008, de 21 julio, por el que se aprueba el Reglamento de la DO "RUEDA" y de su Consejo Regulador.
- Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y león

El OCDO "RUEDA" tendrá como fin el descrito en el punto 1 del artículo 38 de la Ley 8/2005 "comprobar el cumplimiento del reglamento, que comprende la producción de uvas y su elaboración, el envejecimiento, embotellado, etiquetado y comercialización de los vinos" y como funciones las establecidas en el punto 2 del mismo artículo:

a) Proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería para su aprobación



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 10

el Manual de Calidad y sus modificaciones previo conocimiento del órgano de gestión.

- b) Efectuar las inspecciones y los informes previos a la inscripción, o a su mantenimiento, de los operadores en los correspondientes registros del órgano de gestión.
- c) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y el producto terminado para su certificación.
- d) Controlar el uso debido de las etiquetas y contra etiquetas de acuerdo con lo establecido por el órgano de gestión.
- e) Levantar las actas de inspección, elaborar los informes, así como incoar y tramitar los expedientes sancionadores dentro de las competencias que le correspondan.

La financiación del Órgano de Control provendrá de las partidas presupuestarias asignadas por el Órgano de Gestión en función de la propuesta de presupuesto anual de gastos realizada por el Órgano de Control para cumplir los planes o actuaciones de control aprobadas.

2.3.2 Estructura de la Organización

Aunque el alcance del presente Manual de Calidad se limita al OCDO "RUEDA", dada su naturaleza de organismo público control adscrito al Consejo Regulador, es imprescindible definir las interrelaciones con el Órgano de Gestión.

Los Consejos Reguladores deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Proponer los mínimos de control y autocontrol de los operadores.
- Garantizar la adecuada separación entre el órgano de gestión y el de control y establecer los sistemas de colaboración mutua.
- Garantizar que las actuaciones de control y certificación se realicen sin dependencia jerárquica ni administrativa del Consejo Regulador.
- Garantizar al órgano de control los medios personales y materiales necesarios para su correcto funcionamiento.

2.3.2.1 Definición de funciones

- a) COMITÉ DE CERTIFICACIÓN
- b) DIRECTOR TÉCNICO
- c) INSPECTORES TECNICOS/VEEDORES
- d) RESPONSABLE DE CALIDAD
- e) ADMINISTRATIVO



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 10

- f) FUNCIONES DE AUXILIARES DE VEEDOR
- g) FUNCIONES DE LABORATORIO
- h) FUNCIONES DE COMITÉ DE CATA

a) FUNCIONES DEL COMITÉ DE CERTIFICACIÓN

- Elaborar y proponer al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, para su aprobación si procede, y previo conocimiento del órgano de gestión, el manual de calidad y, en su caso, sus actualizaciones, los procedimientos y las instrucciones a los que ha de ajustarse en sus actuaciones, incluyendo los mínimos de control establecidos por el órgano de gestión, así como sus modificaciones. El responsable de las revisiones y conformidad del sistema de calidad será el Presidente del Comité de Certificación.
- Elaborar procedimientos para controlar los posibles acuerdos de coyuntura anual que pudiera tomar el Órgano de Gestión
- Aprobar el plan anual de control y comunicarlo al órgano de gestión.
- Proponer al órgano de gestión:
 - Las altas, bajas y modificaciones en los registros.
 - El presupuesto anual de gastos del órgano de control.
 - Los recursos necesarios para realizar las labores de control.
 - El nombramiento y cese del personal de control, incluido el del Director Técnico.
- Conocer y validar, en su caso, las resoluciones que por delegación del Comité de Certificación haya dictado el Director Técnico.
- Resolver las reclamaciones frente a las resoluciones que dicte en el ejercicio de sus competencias y las del director técnico, en su caso.
- Incoar y tramitar los expedientes sancionadores dentro de las competencias que le correspondan y nombrar al instructor y secretario, en su caso. El Órgano de Control podrá contar con Asesoría Jurídica para el asesoramiento en la Incoación y tramitación de los expedientes sancionadores.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 10

- Comunicar al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León el nombramiento y cese de los integrantes del comité de cata.
- Remitir al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, con periodicidad semestral, un informe con los resultados de los programas de control realizados durante el periodo anterior, con indicación de los criterios que se han tenido en cuenta para la elaboración de dichos programas, el número y carácter de los controles realizados y el número y carácter de las irregularidades detectadas.
- Comunicar al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, al menos dos veces por campaña, el listado de aquellos productores a los que controlen, el volumen del vino controlado, certificado y las incidencias producidas

b) FUNCIONES DEL DIRECTOR TÉCNICO

- Proponer al Comité de Certificación:
 - El Manual de Calidad del Órgano de Control, con sus procedimientos asociados, incluyendo autocontrol mínimo a realizar por los diferentes operadores.
 - Plan anual de control.
 - Presupuesto para el Órgano de Control.
 - Necesidades de personal y estructura orgánica del Órgano de Control.
 - Miembros del comité de cata
 - Aquellas resoluciones, que aun delegadas por el comité, representen a su juicio, una especial dificultad.
 - El Inicio de los expedientes sancionadores y nombramiento de instructor y secretario de los mismos.
 - Los procedimientos de control para garantizar el cumplimiento de los acuerdos de coyuntura anual tomadas por el Órgano de gestión, dentro de los límites fijados por el reglamento.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 6 de 10

- Responsable de la realización y difusión del Manual de calidad y sus procedimientos y, en su caso, en ausencia de responsable de calidad, de su distribución y control.
- Coordinar el plan anual de control.
- Análisis de las actas de los Inspectores Técnicos y Auxiliares de veedor, adoptar resoluciones en caso de haber sido designados expresamente para ello y realización de informes de las resoluciones adoptadas al Comité de Certificación.
- Colaborar, en aspectos técnicos de certificación, con el Órgano de Gestión y, previo conocimiento expreso del Comité de Certificación.
- Proponer la sistemática para la adecuada gestión de los Registros.
- Realizar funciones de certificación que expresamente le asigne el Comité de Certificación.
- Informar, al menos, trimestralmente al Comité de Certificación sobre el grado y la evolución del cumplimiento del Plan Anual de Control.
- Coordinar la gestión de las contraetiquetas.
- Realizar informes y certificados que le asigne el Comité de Certificación
- Actuar como Inspector Técnico en caso necesario.
- Cualquier otra que le encomiende el Comité de Certificación para el mejor logro de los fines del Órgano de Control.

c) FUNCIONES DE LOS INSPECTORES TECNICOS/VEEDORES

Son los responsable de la ejecución de las inspecciones, estando obligados a conocer con detalle el reglamento de la DO y este Manual de Calidad, con sus procedimientos y otras normativas e instrucciones internas que establezca el Órgano de Gestión. Sus funciones son básicamente las siguientes:

- Preparar las inspecciones y auditorías.
- Realizar las inspecciones y auditorías.
- Levantar actas de las auditorias y/o elaborar informes.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 7 de 10

- Tomar e identificar muestras.
- Realizar inmovilizaciones temporales.
- Preparar la documentación necesaria para la elaboración de informes.
- Mantenimiento de equipos e instalaciones de inspección.
- Colaborar con el Director Técnico en las funciones de certificación que se determine.
- Cumplir con las responsabilidades que se le asignen en los distintos documentos del Sistema de la Calidad.

d) FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE CALIDAD

Es el Responsable del Sistema de la Calidad, en lo que se refiere a su implantación y control. Sus funciones son básicamente las siguientes:

- Asegurar que el sistema de calidad se implanta y que se mantiene su aplicación a lo largo del tiempo, incluyendo las mejoras necesarias.
- Informar al menos semestralmente al Comité de Certificación, y en cualquier momento a requerimiento de este, sobre el funcionamiento del Sistema de Calidad y proponer la actualización del Manual de la Calidad, los Procedimientos Generales y las Instrucciones Técnicas.
- Auditar el Sistema de la Calidad.
- Supervisar la implantación de acciones correctivas.
- Supervisar la distribución de la documentación en vigor.
- Supervisar la formación y actuaciones del personal del Órgano de Control.

e) FUNCIONES DEL ADMINISTRATIVO

Normalmente es el responsable, bajo la supervisión y dirección del Director Técnico de:

- Gestión administrativa del Órgano de Control.
- Mantenimiento de archivos.
- Gestión administrativa de las contraetiquetas, bajo la supervisión del Director Técnico
- Gestión de la correspondencia.

f) FUNCIONES DE AUXILIARES DE VEEDOR

Son los responsables de apoyar en sus funciones a los Inspectores Técnicos/Veedores, estarán bajo la supervisión de Inspectores Técnicos



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 8 de 10

y, en su Caso, del Director Técnico, funciones básicas son:

- Realizar labores de control durante la campaña de vendimia.
- Otras funciones que requieran la necesidad de personal para labores de inspección que puedan ser necesarias.

g) FUNCIONES DE LABORATORIO

Son los responsables de realizar las analíticas de vinos necesarias para la calificación de vinos, como la comprobación y contraanálisis necesarios en el Proceso de Calificación. Estas funciones serán contratadas con un laboratorio externo que se encuentre debidamente Acreditado para la realización de ensayos. Los resultados estarán bajo la supervisión y control del Director Técnico y, en su caso, si se estima necesario, de alguno de los Inspectores Técnicos/Veedores.

h) FUNCIONES DE COMITÉ DE CATA

Son los responsables de realizar la valoración organoléptica de todas las partidas presentadas a Calificación, así como los seguimientos de partidas calificadas. Los resultados estarán bajo la supervisión y control del Director Técnico y, en su caso, si se estima necesario, de alguno de los Inspectores Técnicos/Veedores.

2.3.2.2 Sustituciones

Salvo indicación expresa en contra del Comité de Certificación, en la descripción general de los puestos, los diferentes responsables, para casos de necesidad, serán sustituidos por la persona que ocupa el cargo del nivel superior en la dependencia funcional. Si esto no fuese posible, la responsabilidad administrativa la llevará, dentro del nivel inmediatamente inferior, la persona con mayor antigüedad. La responsabilidad técnica recaería en la persona con mayor antigüedad del siguiente nivel inferior con dependencia funcional. Las responsabilidades de calidad sólo podrán ser asumidas por el nivel jerárquico superior.

Si por alguna razón no estuvieran disponibles ninguna de las personas que puedan asumir las funciones, o no estuviera familiarizada con la actividad en concreto, ésta quedaría en suspenso.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 9 de 10

2.3.2.3 Dependencia Funcional.

La dependencia funcional de cada puesto es la que se refleja en el organigrama del ANEXO I.

2.4 PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS

- > Comité de certificación: composición, funciones y funcionamiento. PE-01
- Comité de cata: Composición, funcionamiento y evaluación de catadores.
 PE-06

2.5 ANEXOS

ANEXO I Organigrama del OCDO "RUEDA"

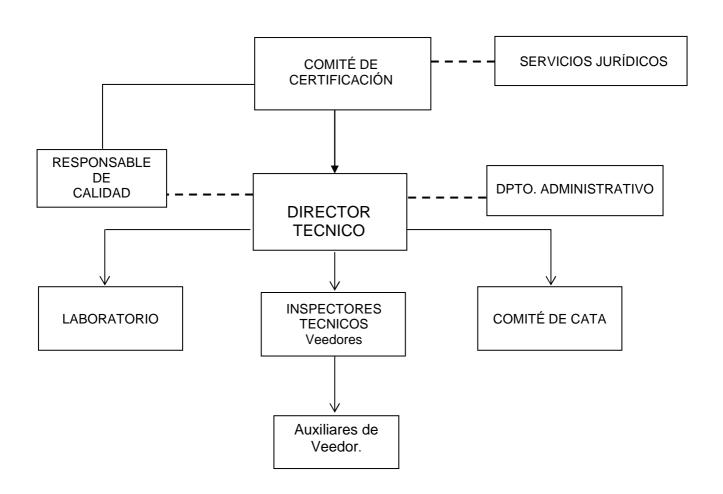


Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 10 de 10

ANEXO I
ORGANIGRAMA INTERNO DEL OCDO "RUEDA".





MANUAL DE CALIDAD

CAPITULO 3: POLÍTICA DE CALIDAD. IMPARCIALIDAD Y CONFIDENCIALIDAD

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 1

El OCDO "RUEDA", y en su representación el Comité de Certificación como máximo responsable del control y certificación, en el ámbito de las competencias que le han sido atribuidas, asume como política de calidad los siguientes principios generales:

- No atender influencias o intereses particulares de las organizaciones a las que prestamos nuestros servicios, ni de grupos financieros ó de cualquier otro tipo de intereses que pudieran condicionar directa ó indirectamente nuestras actuaciones.
- > Su actuación se realice sin dependencia jerárquica ni administrativa respecto al órgano de gestión.
- Mantener absoluta confidencialidad de la información sobre las actuaciones de certificación u otras actividades realizadas a las que se tenga acceso como consecuencia del desarrollo de nuestros objetivos.
- > Tratar todas las solicitudes de certificación de producto por igual, de forma anónima, sin aplicar ningún tipo de discriminación en función del tamaño, volumen de producto a certificar o cualquier otra condición.
- Se garantice la independencia del personal que realiza las funciones de control y certificación
- Fomentar la formación continúa de todo el personal implicado en los procesos de certificación realizados por éste Órgano, con el fin de cumplir y hacer cumplir lo establecido en el sistema de calidad implantado.
- No vincular la remuneración del personal involucrado en las actividades relacionadas con el proceso de certificación al número y/o resultado de las mismas.
- Asegurar que el personal que presta servicios en éste Órgano, ya sea interno o subcontratado, pueda garantizar la independencia e imparcialidad en sus actuaciones, estableciendo los medios, que se consideren, para impedir que alguna relación con los operadores, pueda comprometer su independencia en cualquier fase del proceso de certificación.
- Realizar todas las actividades de certificación conforme a procedimientos documentados.
- Velar por el buen uso de la Denominación de Origen Rueda concedido a las empresas y/o personas físicas Inscritas.
- Suministrar, en el marco de la normativa aplicable y cumpliendo los preceptos de ésta política, servicios (información, control, certificados y otros) que se ajusten a los requisitos de los inscritos.

EL PRESIDENTE DEL COMITÉ DE CERTIFICACIÓN

Fdo: D. ANIBAL ASENSIO PAUNERO

.,Calle Real, 8 47400 RUEDA (Valladolid)



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 1 de 7

CAPITULO 4:

SISTEMA DE LA CALIDAD

- 4.1 OBJETO.
- 4.2 ALCANCE.
- 4.3 REFERENCIAS.
- 4.4 DEFINICIONES.
- 4.5 DOCUMENTOS DEL SISTEMA.
- 4.6 GESTIÓN DE LOS DOCUMENTOS DEL SISTEMA.
- 4.7 ANEXO.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 2 de 7

4.1 OBJETO

Este capítulo tiene por objeto definir los documentos, y su tratamiento, que describen el Sistema de la Calidad adoptado por el OCDO "RUEDA", para asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos en la política de calidad.

4.2 ALCANCE

Este capítulo es de aplicación a todos los documentos del Sistema de la Calidad el OCDO "RUEDA".

Los documentos que definen el Sistema de la Calidad son:

- Manual de la Calidad.
- Procedimientos Generales.
- Procedimientos Específicos.
- Instrucciones.
- Documentación externa.

4.3 REFERENCIAS

Los documentos del Sistema de la Calidad están elaborados básicamente siguiendo las directrices de los siguientes documentos:

- NORMA UNE-EN-ISO 9000:2005 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, FUNDAMENTOS Y VOCABULARIO
- ➤ Decreto 51/2006, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León...
- Orden AYG/1405/2008, de 21 de Julio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Rueda y su Consejo regulador.
- Pliego de Condiciones de la D.OP. Rueda..



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 3 de 7

4.4 DEFINICIONES

Las definiciones figuran agrupadas en función del documento de procedencia. El título de cada uno de los documentos encabeza el grupo correspondiente

> NORMA UNE-EN-ISO 9000:2005 - SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. FUNDAMENTOS Y VOCABULARIO

Calidad. Grado en que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos.

Política de Calidad. Intenciones globales y orientación de una organización relativas a la calidad tal y como se expresan formalmente por la alta dirección.

Auditoría: proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría.

Sistema de gestión de calidad. sistema de gestión para dirigir y controlar una organización con respecto a la calidad.

Gestión de Calidad. Actividades coordinadas para dirigir y controlar una organización en lo relativo a la calidad.

Estructura Organizativa. Responsabilidad, autoridad y relaciones establecidas según un modelo, a través de los cuales una organización lleva a cabo sus funciones.

Procedimiento. Forma específica de llevar a cabo una actividad.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 4 de 7

4.5 DOCUMENTOS DEL SISTEMA

Entendiendo Sistema de la Calidad como el conjunto de la estructura de organización, de responsabilidades, de procedimientos, de procesos y de recursos que se establecen para llevar a cabo la gestión de la calidad.

Los documentos que define el Sistema de la Calidad responden básicamente a las siguientes definiciones:

- Manual de la Calidad (M.C.): Define el Sistema de la Calidad establecido, la organización, actividades a desarrollar y responsabilidades básicas. En algunos casos describe cómo y cuándo se realizarán esas actividades.
- Procedimientos Generales (P.G.): Desarrollan el Manual de la Calidad cuando así se considera necesario y describen cómo se realizarán las actividades definidas, cuándo y por quién.
- Procedimientos Específicos (P.E.): Desarrollan los procedimientos cuando así se considere necesario describiendo cómo se realizarán diferentes actividades particularizadas.
- Instrucciones Técnicas (I.T.): Describen cómo se realizarán las actividades técnicas, cuándo y por quién (inspecciones y ensayos concretos para un determinado alcance, tomas de muestras, etc.).
- Documentación Externa (D.E.): Normas. Reglamentos, etc, que se tienen en cuenta para el desarrollo de tareas específicas y que no son emitidas por el OCDO "RUEDA", como por ejemplo:
 - Legislación aplicable (Comunitaria, Nacional, Autonómica, etc...).
 - Reglamento de la Denominación de Origen "RUEDA".
 - Comunicaciones y/o Resoluciones del Organo de Gestión conforme a lo establecido en la legislación aplicable.

4.6 GESTIÓN DE LOS DOCUMENTOS DEL SISTEMA

Este apartado describe los criterios para la realización, revisión, aprobación, distribución y control de los documentos citados en el alcance, tanto inicial (Emisión)



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 5 de 7

como para su actualización y modificación.

Los aspectos básicos de la gestión de documentos del Sistema de la Calidad son:

- Emisión del documento: Conjunto de actividades que son necesarias hasta la aprobación de un documento del Sistema de la Calidad, con sus formatos, por vez primera (Revisión 0).
- Actualización del documento: Conjunto de actividades que son necesarias hasta la aprobación de una modificación a un documento o formato del Sistema de la Calidad. El nuevo documento se denominará como el anterior asignándole un nuevo número de Revisión, correlativo con el que tuviese antes de su modificación, indicando para los documentos los cambios y su naturaleza, en el "Histórico de Modificaciones" de cada uno de los documentos. Para los formatos, se actualizará el código de estos en la lista de documentos en vigor.

De todas las revisiones de los documentos y formatos del Sistema de la Calidad que estuvieran en vigor en los últimos cinco años se mantendrá una copia por el Director Técnico.

Deberán tomarse precauciones para evitar que puedan confundirse con las Revisiones en vigor, (por ejemplo: archivo en localización diferente de la de los documentos en vigor e identificación con la anotación ANULADO).

Las actividades a realizar tanto para la Emisión como para la Actualización de documentos del Sistema de la Calidad son:

- a) Realización: Consiste en la preparación del borrador del documento y sus formatos. Independientemente de las personas que hayan colaborado, se responsabilizará de la misma, la persona que ocupe el puesto definido en el ANEXO I, firmando y poniendo el nombre y la fecha en el documento.
- b) Revisión: Consiste en la comprobación, por un cargo diferente a la que realizó el documento/formato, de que este es completo, adecuado y está de acuerdo con los requisitos establecidos en este Manual y los documentos que lo desarrollan. La persona que lleva a cabo esta actividad firmará, indicando nombre y fecha, en el documento. La responsabilidad queda definida en el ANEXO I.
- c) **Aprobación**: Consiste en la ratificación del documento y sus formatos, para su inclusión e implantación dentro del OCDO "RUEDA", por la persona que se



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 6 de 7

indique en el ANEXO I.

d) **Distribución y Control:** El control de los documentos del Sistema de la Calidad se realiza a través del Responsable de Calidad que guardará el original de todos los documentos.

Los documentos del Sistema de la Calidad, como son el Manual de la Calidad, los Procedimientos e Instrucciones, no se distribuirán sin que cada uno de los responsables haya firmado en la casilla correspondiente de realizado, revisado y aprobado.

La difusión de todos los documentos relacionados con el Sistema de Calidad, ya sea Manual, Procedimientos ó Instrucciones, se documentará en el Registro de Difusión.

e) **Difusión**: Consiste en dar a conocer expresamente el documento a las personas del OCDO "RUEDA" que lo tengan que aplicar. La responsabilidad queda definida en el ANEXO I.

Se realizará, siempre que sea posible, convocando una reunión a la que asistan los interesados, en la que se explique el contenido del documento y responsabilidades que define.

Cuando la reunión no sea posible o alguna persona no pueda asistir se le entregará una copia del documento, como difusión escrita, para su estudio.

La difusión se documentará en un formato en el que se refleje el título, código y Revisión del documento, las personas afectadas, la(s) fecha(s) de difusión y, en caso de reunión, la duración de la misma. Estos registros serán conservados por el Responsable de Calidad.

4.7 ANEXO

ANEXO I: Cuadro de Responsabilidades de Gestión de Documentos del Sistema de la Calidad.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA Rev. 0

Página 7 de 7

ANEXO I

CUADRO DE RESPONSABILIDADES DE GESTIÓN DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE LA CALIDAD

TIPO DOCUMENTO	MC	PG	PE/IT	DE
REALIZACIÓN	Director Técnico	Director Técnico	Director Técnico	N.A.
CONOCIMIENTO	Órgano de Gestión	Órgano de Gestión	Órgano de Gestión	N.A.
REVISIÓN Y CONFORMIDAD	El Presidente del Comité de Certificación	El Presidente del Comité de Certificación	El Presidente del Comité de Certificación	N.A.
APROBACIÓN	ITACYL	ITACYL	ITACYL	N.A.
DISTRIBUCIÓN Y CONTROL	Responsable de Calidad	Responsable de Calidad	Responsable de Calidad	Responsable de Calidad
DIFUSIÓN	Responsable de Calidad/ Director Técnico	Responsable de Calidad/ Director Técnico	Director Técnico/ Responsable de Calidad	Director Técnico/ Responsable de Calidad

DE: Documentos Externos.
MC: Manual de la Calidad.

PG: Procedimientos Generales.
PE: Procedimientos Específicos.

IT: Instrucciones Técnicas.

N.A.: No Aplica.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 6

CAPÍTULO 5

PERSONAL

- 5.1 OBJETO
- 5.2 ALCANCE
- 5.3 DESCRIPCIÓN
 - 5.3.1 Perfil de los Puestos
 - 5.3.2 Cualificación
 - 5.3.3 Confidencialidad
 - 5.3.4 Registros
 - 5.3.5 Necesidades de Personal



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 6

5.1 OBJETO

El objeto de este capítulo es definir la política de personal del OCDO "RUEDA" en los aspectos de formación, entrenamiento y calificación, así como los registros correspondientes de su implantación.

5.2 ALCANCE

Cuanto se establece en este capítulo es de aplicación a todo el personal del OCDO "RUEDA".

5.3 DESCRIPCIÓN

Todo el personal que realice alguna actividad del OCDO "RUEDA" tiene que ser competente para el desarrollo eficaz de la misma.

La competencia del personal se asegurará mediante el desarrollo de planes de formación encaminados a cubrir o complementar las necesidades formativas derivadas de las funciones asignadas en cada perfil de puesto de trabajo.

5.3.1 Perfil de los puestos

El perfil básico de los distintos puestos del OCDO "RUEDA" es el siguiente:

a) DIRECTOR TÉCNICO

- Técnico Superior o Medio en rama de ciencias. (Agrónomo, Agrícola, Tecnólogo de Alimentos, Enólogo, etc...).
- Experiencia mínima de 3 años en actividades de Certificación en el sector vitivinícola.
- Conocimientos técnicos y de la normativa aplicable a los productos objeto de certificación y al OCDO "RUEDA".
- Experiencia en evaluación de sistemas de conformidad mínimo 1 año y en coordinación de personal inspector para el cumplimiento de programas de certificación.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 6

b) INSPECTOR TECNICO / VEEDOR.

- Técnico Superior o Medio en rama de ciencias. (Agrónomo, Agrícola, Tecnólogo de Alimentos, Enólogo, etc...). Formación Profesional de grado superior en la familia de actividades agrarias.
- Conocimientos técnicos y de la normativa aplicable a los productos objeto de certificación y al OCDO "RUEDA".
- Asistencia como observador a 5 inspecciones o auditorías iniciales y/o de seguimiento acompañando a un Veedor habilitado para el control. (Antes de su solicitud de habilitación deberá existir un informe favorable de cualificación emitido por el Director Técnico).

c) RESPONSABLE DE CALIDAD

- > Titulado superior o medio.
- Experiencia en Aseguramiento de la Calidad.

d) ADMINISTRATIVO

- Título de Bachiller o técnico especialista (FP-II o equivalente).
- Formación: Se les proporcionará a su incorporación dentro del propio Consejo.
- Experiencia: No se exigirá experiencia previa.

e) AUXILIAR DE VEEDOR.

- Técnico Superior o Medio en rama de ciencias. (Agrónomo, Agrícola, Tecnólogo de Alimentos, Enólogo, etc...) ó estudiantes de últimos años de carrera. Formación Profesional en la familia de actividades agrarias.
- Formación: Se les proporcionará por parte del OCDO "RUEDA" en el momento de su incorporación, en función de las actividades para las que sean subcontratados.
- Experiencia: Si es posible, con experiencia de campañas anteriores.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 6

f) CATADOR COMITÉ DE CALIFICACIÓN Y APELACIÓN.

- Para poder optar a la inclusión en el Comité de Cata, se deberá cumplir alguno de los siguientes requisitos: Técnico Superior o Medio en rama de ciencias. (Agrónomo, Agrícola, Tecnología de Alimentos, Enólogo, etc...). Formación Profesional de grado superior en la familia de actividades enológicas. Cursos de Sumilleres que acredite formación en cata de vinos. Experiencia profesional mínima de un año en actividades en las que sean necesarios conocimientos de análisis organoléptico.
- Previo a su incorporación deberá asistir como invitado a las sesiones necesarias para valorar el cumplimiento de las condiciones establecidas para la incorporación de nuevos catadores contempladas en el procedimiento de calificación.

5.3.2 Cualificación

Se entiende por cualificación del personal la evidencia formal de su capacidad para realizar las actividades de inspección y/o ensayos específicos, como consecuencia de la formación recibida, el entrenamiento subsiguiente, y la superación de las pruebas establecidas (en su caso).

En este sentido el OCDO "RUEDA" dispondrá de información actualizada sobre la cualificación, formación y experiencia pertinente de cada miembro del personal que participa en el proceso de certificación, en especial, la formación específica adquirida en materia vitivinícola.

5.3.3 Confidencialidad e imparcialidad

Será requisito obligatorio la firma, por parte de todo el personal del OCDO "RUEDA", (miembros de Comité de Certificación, Director Técnico, Inspectores técnicos, Auxiliares de veedor, etc) de un compromiso de confidencialidad e imparcialidad. Asimismo, salvo los representantes en el Comité de Certificación, de los sectores vitícola y vinícola estarán obligados a suscribir una declaración en la que manifieste la no existencia de cualquier vínculo pasado o presente con las empresas a certificar que pueda afectar su imparcialidad. Se adjunta como FMC-C05-01 el Formato de Confidencialidad e imparcialidad.

5.3.4 Registros

A fin de mantener un historial y control de las actividades realizadas como



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 6

consecuencia de lo establecido en este capítulo OCDO "RUEDA" mantendrá los siguientes registros:

- a) Listado de personal del Órgano de Control y cargo que ocupa.
- b) Curriculum vitae actualizado (firmado por el interesado, e incluyendo nombre, dirección, cualificación, experiencia y formación adquirida en cada campo de competencia del Órgano de Control y fecha de actualización).
- c) Registros de asistencia a cursos y seminarios internos o externos incluyendo las materias impartidas y su duración, así como cualquier otro que sirva para evidenciar el cumplimiento de los requisitos de cualificación.
- d) Plan de formación.
- e) Registro de evaluación periódica de las actuaciones del personal que participe en el proceso de certificación.

Estos registros estarán debidamente actualizados y bajo la responsabilidad del *Responsable de Calidad*.

5.3.5 Necesidades de Personal

El OCDO "RUEDA" solicitará al Órgano de Gestión del Consejo Regulador DO "RUEDA" los efectivos de personal que sean apropiados para el tipo y volumen de actividades demandadas por los inscritos, y a establecer en cada momento las relaciones más efectivas entre los distintos estamentos.

En todo caso el personal mínimo con el que deberá contar será (funcionalmente):

- Director Técnico
- Responsable de Calidad
- Inspector Técnico / Veedor
- Catadores

Tanto el Director Técnico como los Inspectores Técnicos/Veedores, en cumplimiento del Art 37 de la Ley 8/2005, deberán estar habilitados por el Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Para cubrir la necesidades propias de las actividades de certificación que requieran un alto número de inspecciones estaciónales (Ejemplo. Inspecciones en vendimia), se procederá a subcontratar y habilitar por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, los auxiliares de veedor necesarios.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 6 de 6

FMC-C05-06 COMPROMISO CONFIDENCIALIDAD E IMPARCILIDAD

D./D°	con [D.N.I. nº		_, contratado
por el Consejo Técnico/Auxiliar de	_			-
por el presente ME	COMPROME	ſO a:		
Cumplir los establezca el Instit confidencialmente las tareas de contr	uto Tecnológ los datos e i	ico Agrario d	e Castilla y L	
Así mismo, E con operadores re que puede produ	specto de los	que realizo to	areas de conf	
Y para que de 2.0		firmo el preso	ente en Rued	da a de
	Fdo.:			



MANUAL DE CALIDAD CAPITULO 6: SUBCONTRATACIÓN

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 3

CAPÍTULO 6 SUBCONTRATACIÓN

- 6.1 OBJETO
- 6.2 ALCANCE
- 6.3 DESCRIPCIÓN
 - 6.3.1 Realización de Ensayos
 - 6.3.2 Registros
- 6.4 CONDICIONES ADOPCION DE LA DECISIÓN DE SUBCONTRATAR.



MANUAL DE CALIDAD CAPITULO 6: SUBCONTRATACIÓN

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 3

6.1 OBJETO

El objeto del presente capítulo es definir la sistemática del OCDO "RUEDA", en el caso de subcontratación de servicios, a fin de asegurar que se cumplen los requisitos establecidos en lo referente al nivel de competencia técnica y calidad del servicio de certificación establecidos en la política.

6.2 ALCANCE

Cualquier tipo de actividades relacionadas con el proceso de certificación (inspección, ensayo, toma de muestras, etc.) que el OCDO "RUEDA" proponga al Órgano de Gestión subcontratar.

6.3 DESCRIPCIÓN

Es política del OCDO "RUEDA", suministrar sus servicios con la máxima competencia técnica y de calidad en las distintas fases del proceso de certificación. Por tal motivo y dada la especialización en su actuación habitual, el OCDO "RUEDA" podrá considerar conveniente, para el logro de estos fines, subcontratar actividades de inspección, ensayos o tomas de muestras, que no pueda realizar por si mismo.

En todo caso la subcontratación deberá proponerse al Órgano de Gestión del Consejo Regulador, detallando las actividades objeto de subcontratación así como una estimación económica de su coste. En el supuesto de que el Órgano de Gestión del Consejo Regulador desestime la subcontratación, se solicitará que se razone convenientemente, incluyendo las alternativas propuestas para que el Órgano de Control cumpla con los fines encomendados.

La subcontratación no supone una cesión del OCDO "RUEDA", al subcontratista, de la responsabilidad que tiene frente al inscrito.

En el caso de una subcontratación se deberán cumplir las siguientes condiciones:

6.3.1 Realización de Ensayos

- a) El laboratorio deberá, normalmente, realizar por sí mismo los ensayos cuya ejecución le subcontraten.
- b) Únicamente se subcontratarán laboratorios acreditados con lo establecido en la UNE-EN-ISO 17025 para los ensayos que evidencien el cumplimiento de lo establecido en los requisitos de certificación.



MANUAL DE CALIDAD CAPITULO 6: SUBCONTRATACIÓN

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 3

6.3.2 Registros.

El Director Técnico, será responsable de los registros emitidos como consecuencia de la actividad subcontratada, del programa de auditorías o evaluaciones realizadas y de los acuerdos de subcontratación efectuados. El tiempo de conservación de estos registros será, al menos, el mismo que el de la documentación del ensayo o inspección a la que pertenece la parte subcontratada.

Entre otros, los registros serán:

- Fotocopias de certificados de acreditación.
- Informes de auditoría.
- Valoraciones internas.
- Contratos.
- Habilitaciones.
- Otros aplicables.

6.4 CONDICIONES ADOPCION DE LA DECISIÓN DE SUBCONTRATAR.

En lo que se refiere a la subcontratación deberán ser cumplidos los siguientes pasos:

- 1º Deliberación, estudio y acuerdo por el Comité de Certificación de las necesidades planteadas.
- 2º Traslado del acuerdo para la dotación presupuestaria al Órgano de Gestión, informando de las necesidades y funciones del servicio a subcontratar.
- 3º Una vez establecida la partida presupuestaria, se realizará la selección de la empresa a subcontratar

En el caso de los Ensayos, las empresas subcontratadas deberán disponer de la acreditación correspondiente para los ensayos a realizar. Estos ensayos son establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O. Rueda corresponden a características Analíticas y Características Organolepticas.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 6

CAPÍTULO 7

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- 7.1.- OBJETO
- 7.2.- ALCANCE
- 7.3.- DESCRIPCIÓN
 - 7.3.1.- Solicitud de la Certificación.
 - 7.3.2.- Preparación de la Auditoría Inicial.
 - 7.3.3.- Auditoría Inicial.
 - 7.3.4.- Concesión de la Certificación.
 - 7.3.5.- Auditoría de Seguimiento
- 7.4.- PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 6

7.1 OBJETO

El objeto del presente capítulo es establecer los requisitos por los que se han de regir la solicitud, gestión, concesión y mantenimiento de las certificaciones gestionadas por el OCDO "RUEDA".

7.2 ALCANCE

Este Capítulo es de aplicación a todos los trabajos de certificación realizados por el OCDO "RUEDA".

7.3 DESCRIPCIÓN

7.3.1. Solicitud de la Certificación.

7.3.1.1. Información al solicitante

- a) El OCDO "RUEDA" proporcionará a los solicitantes la normativa propia vigente aplicable a la D. O. Rueda. y las normas de coyuntura anual que en el ámbito de sus competencias establezca el Órgano de Gestión
- b) El OCDO "RUEDA" informará a los solicitantes de que, una vez certificados deberán comprometerse a:
 - aceptar y cumplir todas las condiciones establecidas en el Reglamento de la D.O., las normas de coyuntura anual que en el ámbito de sus competencias establezca el Órgano de Gestión y cualquier otra normativa en la que se sustente la certificación. Responsabilizarse de que las uvas y vinos certificados cumplen con todas las normas anteriormente citadas y someterse a los controles establecidos en el Manual de Calidad del Órgano de Control.
 - facilitar a los Veedores-inspectores los medios necesarios para las actividades de auditoría o resolución de reclamaciones que lleven a cabo, y permitir el examen de su documentación y acceso a todas las áreas y registros.
 - no utilizar la certificación de manera que pueda perjudicar el prestigio del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RUEDA" y no hacer ninguna declaración referente a su condición de certificado que el OCDO "RUEDA" pudiera considerar como impropia o no autorizada,
 - usar la certificación únicamente para mostrar que los productos están certificados de conformidad con normas vigentes aplicables a la Denominación de Origen,
 - > asegurar que ningún documento o informe, ni parte del mismo, es



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 6

utilizado de manera engañosa,

- cumplir con los requisitos de certificación al hacer referencia a su condición de certificado en medios de comunicación, tales como documentos, folletos o publicidad,
- como suministradores de producto certificado por el OCDO "RUEDA" mantendrán registradas las reclamaciones recibidas de sus clientes directos por motivo de los productos amparados, así como las acciones correctoras llevadas a cabo para subsanar dichas reclamaciones.
- comunicar al OCDO "RUEDA" cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la solicitud de inscripción.

7.3.1.2. Solicitud.

- a) La solicitud de certificación puede ser realizada por cualquier viticultor o titular de bodega que cumpla con los requisitos de certificación establecidos para la uva y el vino de la Denominación de Origen "RUEDA".
- b) La solicitud se hará por escrito, cumplimentando un impreso de solicitud normalizado en el que se proporcione, además de lo establecido reglamentariamente, al menos la siguiente información:

En caso de persona física:

➤ NIF del Titular (persona física), nombre, dirección, situación legal y, en su caso, ubicación de las parcelas vitícolas o de las bodegas.

En el caso de persona jurídica:

- ➤ Cif del Titular (persona Jurídica), nombre, dirección, situación legal y, en su caso, ubicación de las parcelas vitícolas o de las bodegas.
- Documento que acredite la Representación legal de la sociedad o persona jurídica.

En el caso de Bodegas, además se presentará lo siguiente:

- Copia del proyecto de obra civil.
- Copia definitiva de Registro sanitario y Registro de Industrias Agrarias.

7.3.2. Preparación de la Auditoría Inicial.

- a) Previamente a su tramitación, los Servicios Técnicos revisarán las solicitudes presentadas con objeto de garantizar que:
 - ➢ los requisitos de certificación están claramente definidos y documentados.
 - ➢ el OCDO "RUEDA" tiene capacidad para realizar el servicio de certificación en el emplazamiento en el que el solicitante desarrolla sus actividades y cualquier requisito especial.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 6

- b) Una vez realizada esta revisión, el Director Técnico procederá a la tramitación de la Solicitud. Para ello designará al equipo técnico que llevará a cabo las tareas necesarias para la realización de la Inspección Inicial dando las instrucciones oportunas al efecto.
- c) Si en el intervalo correspondiente entre la presentación de la solicitud y la Inspección inicial se produjeran modificaciones en las instalaciones o parcelas del solicitante, éstas deberán comunicarse por escrito al OCDO "RUEDA" y los Servicios Técnicos procederán a la revisión de dichas modificaciones con el fin de verificar que se siguen garantizando los mismos aspectos que en el caso de nuevas solicitudes.

7.3.3 Auditoría Inicial

- a) El equipo designado para la realización de Inspecciones realizará una visita a las instalaciones y/o parcelas del solicitante donde comprobará la veracidad de los datos de la Solicitud, realizando las inspecciones necesarias, toma de muestras y/o ensayos oportunos.
- b) Los datos obtenidos se recogerán en un informe que será comunicado al viticultor o bodega. En caso de No Conformidades detectadas durante la inspección serán registradas en un Acta de inspección en el que aparecerá el resultado de la misma, las desviaciones detectadas y cualquier otra observación que se considere oportuna, la firma del Veedor-inspector y la del representante de la bodega o viticultor.

7.3.4. Concesión de la Certificación.

- a) El Director Técnico valorará la información recibida en relación con el expediente de Solicitud de Inscripción en cuanto al cumplimiento de los requisitos del Reglamento y del Sistema de la Calidad, tanto administrativos, como técnicos.
- b) El Director Técnico presentará el expediente del solicitante junto con un informe y propuestas de actuación al Comité de Certificación del OCDO "RUEDA", que será el encargado de tomar la decisión de elevar al Organo de Gestión la propuesta de inscripción.
- c) En todos los casos, el OCDO "RUEDA" comunicará al peticionario la resolución adoptada por escrito. De existir no conformidades se concederá al peticionario un plazo a fin de que pueda subsanarlas. Si el solicitante puede demostrar que se han aplicado las acciones adecuadas para eliminar la causa de las no conformidades, el OCDO "RUEDA" repetirá la Inspección, únicamente de las partes necesarias del procedimiento inicial.
- d) En caso de valoración positiva, el OCDO "RUEDA" emitirá informe al



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 6

- Órgano de Gestión para que éste proceda a la inscripción del solicitante en el Registro solicitado.
- e) Una vez concedido el número de Registro se hará entrega, a los solicitantes, del certificado de conformidad que los habilita para hacer uso de la Denominación de Origen "RUEDA", quedando archivada una copia en la sede del OCDO "RUEDA".
- f) En caso de valoración negativa, se comunicará, igualmente, la decisión por escrito al solicitante con la exposición de motivos para la toma de esta decisión adjuntando el correspondiente Informe de Inspección, pudiendo éste presentar apelación a esta decisión en el plazo previsto para ello.
- g) Cuando el inscrito comunique cambios en las condiciones que dieron lugar a la inscripción, el OCDO "RUEDA" determinará si estos cambios requieren una auditoría suplementaria. En este caso, el inscrito no deberá comercializar producto certificado afectado por tales cambios sin que el OCDO "RUEDA" se lo notifique debidamente.

7.3.5. Auditorías de seguimiento.

- a) El Órgano de Control deberá llevar a cabo un seguimiento del inscrito para la verificación del mantenimiento de las condiciones iniciales de cumplimiento con los requisitos de certificación.
- b) El Director Técnico definirá un Programa de Control Anual para el seguimiento de los inscritos en los diferentes registros, que incluirá, entre otros, el número y alcance de inspecciones, toma de muestras, ensayos a realizar, incluidos los necesarios para la calificación de partidas de vino. Dicho programa de control deberá ser aprobado por el Comité de Certificación del Órgano de Control.
- c) Los Veedores-Inspectores, bajo la coordinación del Director Técnico y en función del Programa de Control Anual aprobado, realizarán durante la campaña inspecciones para la verificación del mantenimiento de las condiciones iniciales de cumplimiento con los requisitos de certificación.
- d) El Programa de Control Anual aprobado por el Comité de Certificación del Órgano de Control es susceptible de modificación para un inscrito (bodega o viticultor) específico en función de cambios en la capacidad demostrada por dicho inscrito para cumplir en todo momento con los requisitos de certificación.
- e) Los informes de inspección de seguimiento y resultados de los ensayos realizados serán valorados por el Director Técnico y presentados, junto con los resultados del control administrativo realizado a los inscritos, al Comité de Certificación. En caso de estimarse la existencia de una posible infracción el Comité de Certificación deberá acordar si procede o no la



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 6 de 6

incoación de expediente sancionador.

f) Se podrá realizar el seguimiento al azar en puntos de venta para verificar el buen uso de la Denominación de Origen. Aquellas incidencias demostrables detectadas en este aspecto serán tratadas por el OCDO "RUEDA" y conllevarán la posible inspección de bodega o viñedos inscritos en relación a las posibles infracciones detectadas y, en su caso, la incoación de un expediente sancionador si así se desprendiera de la inspección realizada.

7.4.- PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS

- Comité de certificación: composición, funciones y funcionamiento. PE-01
- > Procedimiento de certificación. PE-02
- Control de los rendimientos de uva por hectárea. PE-03
- Control de vendimia. PE-04
- Calificación de los vinos y Comité de Cata. PE-05
- ➤ Control de contraetiquetas. PE-06



MANUAL DE CALIDAD

CAPITULO 8: USO DE CERTIFICADOS Y MARCA DE CONFORMIDAD

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 5

CAPÍTULO 8

USO DE CERTIFICADOS Y MARCA DE CONFORMIDAD

- 8.1 OBJETO
- 8.2 ALCANCE
- 8.3 DESCRIPCIÓN
 - 8.3.1 Emisión y validez de los certificados
 - 8.3.2 Marcado de los productos certificados
 - 8.3.2.1 El logotipo de la Marca
 - 8.3.2.2 El Uso de la Marca
- 8.4 ANEXOS

Anexo I Certificado tipo Anexo II Marca de Conformidad



MANUAL DE CALIDAD CAPITULO 8: USO DE CERTIFICADOS Y MARCA DE CONFORMIDAD

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 5

8.1 OBJETO

El objeto del presente capítulo es definir las condiciones de utilización de certificados y de la marca de la Denominación de Origen "RUEDA" por parte de los inscritos en los Registros de dicha Denominación, conforme a la normativa de referencia (Reglamento, etc...).

8.2 ALCANCE

Este capítulo se aplica a la utilización de los certificados emitidos por el OCDO "RUEDA" y al uso de la marca **DO** "RUEDA" para la comercialización de los vinos certificados.

Asimismo es de aplicación al uso de las etiquetas, contraetiquetas o precintos de garantía que contengan la Marca "**DO** "**RUEDA**"" y se coloquen sobre los envases, tapones, cápsulas y cualquier otro material autorizado.

Los viticultores inscritos por el CRDO "RUEDA" únicamente tendrán certificado de inscripción en el registro de la DO, constituido por la ficha de Registro, que les habilitarán para entregar uva calificada en las bodegas inscritas.

8.3 DESCRIPCIÓN

8.3.1 Emisión y validez de los certificados de registro.

Los procedimientos específicos de certificación del OCDO "RUEDA" establecen las condiciones para la emisión y el mantenimiento del Certificado de inscripción o registro conforme a lo establecido en el Reglamento.

Todos los inscritos a los que se haya emitido el certificado de inscripción o registro estarán autorizados a utilizar la Marca "**DO** "**RUEDA**"" en todos aquellos productos que cumplan con lo establecido en la documentación o normativa de referencia para la certificación.



MANUAL DE CALIDAD CAPITULO 8: USO DE CERTIFICADOS Y MARCA DE CONFORMIDAD

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 5

Dichos inscritos, deberán, en todo caso, cumplir con lo establecido en el presente capítulo en lo relativo al uso de la marca.

8.3.2 Marcado de los productos certificados.

8.3.2.1 El logotipo de la Marca

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RUEDA" es propietario de la Marca Gráfica "DO "RUEDA" definida en el Anexo II estando convenientemente inscrita en la Oficina Comunitaria de Patentes y Marcas en las clases ____33____ con el nº _003442894.

El logotipo de la Marca "DO "RUEDA"", con sus dimensiones, está definido en el Anexo II del presente capítulo que deberá ir en la contra etiqueta numerada de cada botella de vino calificado.

Todos los modelos de etiquetas o contra etiquetas en las que se incluya el logotipo de la Marca "DO "RUEDA"" deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RUEDA" con anterioridad a su utilización.

8.3.2.2 El Uso de la Marca

Los inscritos únicamente podrá hacer uso de la marca en las partidas de vino para los que les haya sido concedido el derecho de uso de la misma (vinos calificados).

Es obligatorio el uso de la Marca "DO "RUEDA" para todo el producto certificado con las marcas registradas y nombres comerciales incluidas en los Registros del Consejo Regulador.

En ningún caso se podrá usar la Marca "DO "RUEDA"" asociada a marcas o nombres comerciales con los que se comercialice producto no certificado, salvo las excepciones contempladas en el DECRETO 51/2006

En el caso específico de los movimientos de vinos a granel entre bodegas inscritas, éstos deberán circular con el documento de acompañamiento oficialmente establecido, y en el espacio reservado para la certificación del origen podrá certificar el OCDO "RUEDA" o el inscrito si ha sido previamente autorizado para ello.

No están autorizados todos aquellos usos en los cuales se pueda interpretar que está certificada la empresa o productos para los cuales no se ha autorizado el derecho de uso de la marca.



MANUAL DE CALIDAD

CAPITULO 8: USO DE CERTIFICADOS Y MARCA DE CONFORMIDAD

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 5

8.4 ANEXOS

Anexo I Marca Denominación de Origen.



MANUAL DE CALIDAD

CAPITULO 8: USO DE CERTIFICADOS Y MARCA DE CONFORMIDAD

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 5

ANEXO II: MARCA DENOMINACION DE ORIGEN

La Marca será la siguiente:



La definición de colores y pantones será el siguiente:

PANTONES LOGOTIPO DE RUEDA

- o NEGRO- NEGRO
- o **VERDE 369**



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 4

CAPÍTULO 9

RECURSOS, RECLAMACIONES Y LITIGIOS

- 9.1 OBJETO
- 9.2 ALCANCE
- 9.3 DESCRIPCIÓN
 - 9.3.1 Recepción y tramitación
 - 9.3.2 Registros
- 9.4 PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 4

9.1 OBJETO

El objeto del presente capítulo es describir el procedimiento utilizado por el OCDO "RUEDA" para el tratamiento de los Recursos, Reclamaciones y Litigios que pudieran surgir como consecuencia de las actividades que le son propias.

9.2 ALCANCE

Lo previsto en este capítulo será de aplicación a todas las Reclamaciones, debidamente documentadas, recibidas por el OCDO "RUEDA" en relación con las actividades que realiza.

Asimismo se establece la vía de recurso contra las decisiones del OCDO "RUEDA".

9.3 DESCRIPCIÓN

El OCDO "RUEDA" considera las posibles quejas a su actuación como circunstancias que, aún no siendo deseables, permiten poner a prueba, y en su caso modificar el Sistema de la Calidad implantado.

Dentro de las quejas podemos considerar dos tipos:

- a) Reclamaciones: aquellas que son quejas ó manifestaciones de desacuerdo recibidas por la actuación del OCDO "RUEDA". Éstas pueden deberse a defectos en el servicio o defectos en el trato, reclamaciones por actuaciones inadecuadas. Este tipo de reclamaciones serán contestadas por el Director Técnico, por escrito y en un plazo no superior a 3 meses, conllevando si procede la apertura de la correspondiente acción correctiva.
- b) Recursos o apelaciones: contra las decisiones del Director Técnico, o del Comité de Certificación, presentadas por las bodegas y/o viticultores solicitantes de certificación (inicial y/o mantenimiento) o calificación (uva y/o vino) ante decisiones denegatorias. En estos casos el recurso se resolverá por el Comité de Certificación, previa recopilación de información, consulta de expertos y/o realización de ensayos si procede, en un plazo no superior a 3 meses desde la presentación del recurso, prorrogable a 2 meses más si lo requiere el procedimiento.

El plazo de presentación de los recursos es un mes desde que el inscrito recibió la



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 4

notificación.

9.3.1 Recepción y tramitación en el caso de operadores no inscritos.

Cualquier persona del OCDO "RUEDA" que reciba una reclamación solicitará al reclamante, en lo posible, que la remita por escrito facilitando los datos relativos a las actividades objeto de reclamación y descripción detallada de la misma.

El Comité de certificación, previa recopilación de información, consulta de expertos y/o la realización de ensayos si procede, en el plazo máximo de 30 días contestará al interesado que haya presentado su reclamación por escrito y si pudiera implicar una falta administrativa lo comunicará a la Consejería de Agricultura y Ganadería.

9.3.2 Recepción y tramitación en el caso de operadores inscritos.

- El Director Técnico, tiene entre sus competencias la gestión y supervisión de los recursos y apelaciones, siendo por tanto suya la responsabilidad de recibirlas. A partir de este momento los pasos a seguir y las acciones a tomar son las siguientes:
- a) El Director Técnico, evalúa la reclamación e informa al Comité de Certificación.
- b) Si no afecta a la concesión de certificación serán contestadas por el Director Técnico, por escrito y en un plazo no superior de 3 meses, conllevando la apertura de la correspondiente acción correctiva.
- c) Si afecta a la concesión de certificación serán contestadas por el Presidente del Comité de Certificación, previa recopilación de información, consulta de expertos y/o realización de ensayos si procede, en un plazo no superior de 3 meses desde la interposición del recurso, prorrogable a 2 meses más si el proceso lo requiere.
- d) En el caso de recursos contra las decisiones tomadas por la autoridad competente, que sean motivo de sanción al inscrito, éstos deberán cumplir lo establecido en el procedimiento administrativo común.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 4

9.3.3 Registros.

En cualquier caso, todas y cada una de las reclamaciones (sean aceptadas o no), estarán debidamente documentadas. Sus registros serán responsabilidad del Director Técnico, archivándose conjuntamente y de forma secuencial.

9.4 PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS

Procedimiento Sancionador aplicable por el OCDO "RUEDA".



10.4

MANUAL DE CALIDAD CAPITULO 10: NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 5

CAPÍTULO 10

NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS

10.1	OBJETO			
10.2	ALCANCE			
10.3	DESCRIPCIÓN			
	 10.3.1 Detección de No Conformidades 10.3.2 Proceso Operativo 10.3.3 Información y documentación 10.3.4 Decisión sobre continuidad de la actividad 10.3.5 Identificación 10.3.6 Evaluación, propuesta de acción correctiva y plazo 10.3.7 Verificación de acciones correctivas 10.3.8 Registros 			

FORMATOS ASOCIADOS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 5

10.1 OBJETO

El objeto de este capítulo es describir el sistema establecido por el OCDO "RUEDA" para detectar, identificar y documentar los incumplimientos de los requisitos establecidos en el Sistema de la Calidad. Asimismo se definen las acciones a tomar para subsanar de forma eficaz las causas que hubieran originado dichas No Conformidades y evitar la repetición de las mismas.

10.2 ALCANCE

El sistema que más adelante se describe es aplicable a todas las No Conformidades que se detecten en el OCDO "RUEDA".

10.3 DESCRIPCIÓN

10.3.1 Detección de No Conformidades

El sistema interno de detección de No Conformidades (incumplimientos puntuales o sistemáticos del Sistema de la Calidad establecido) por el OCDO "RUEDA" está basado en el control de sus actividades, que contempla las acciones de supervisión, revisión y auditorías internas. Este sistema se completa con el autocontrol del personal del OCDO "RUEDA" sobre su actuación diaria. Así mismo se contemplan las No Conformidades derivadas de actuaciones externas tales como auditorías o actuaciones de inscritos, reclamaciones técnicas, etc.

La detección de No Conformidades se podrá realizar por cualquier persona relacionada con las actividades del OCDO "RUEDA".

10.3.2 Proceso operativo

Las actividades a llevar a cabo, una vez detectada una No Conformidad, serán las siguientes:

- a) Informar al Responsable de Calidad y documentar la No Conformidad.
- b) Si es en el curso de una actividad, determinar por quien proceda si la misma se paraliza o continúa.
- c) Identificar los ítems afectados, en su caso.
- d) Evaluación y propuesta de acción correctiva con inclusión de plazo de ejecución.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 5

- e) Verificación de la ejecución de la acción correctiva.
- f) Registro de la acción correctiva.

10.3.3 Información y Documentación

La persona que detecta una No Conformidad, según su criterio, es responsable de informar al Responsable de Calidad por escrito y cumplimentar el Informe de No Conformidad (formato MC10.01-0). Si se produce en el transcurso de un ensayo o inspección se registrará además en la hoja de toma de datos o acta.

En el caso de que la No Conformidad haya sido detectada por personal ajeno al OCDO "RUEDA" el formato MC10.01-0 será cumplimentado por la persona de los Servicios Técnicos, que reciba la No Conformidad.

El OCDO "RUEDA" deberá notificar al inscrito, inmediatamente y por escrito, cualquier circunstancia que pudiera poner en duda la validez de los resultados de las inspecciones y/o ensayos recogidas en un informe emitido.

En el caso de No Conformidades detectadas relacionadas con actividades de inspección, auditoría o cualquier otra de carácter técnico, el Responsable de Calidad consultará con el Director Técnico para que evalúe si se trata realmente de una No Conformidad y, en este caso, asignará el Nº de Informe de No Conformidad (INCXXYYY donde XX son los dos últimos dígitos del año en curso e YYY es un número correlativo a partir del 001). En caso de que el Director Técnico considere que no se trata de una No Conformidad indicará la causa en el propio formato.

10.3.4 Decisión sobre continuidad de la actividad

Si se trata de procesos en curso se decidirá su continuación, si la urgencia lo permite, por el Director Técnico y el Responsable de Calidad; en caso contrario será responsabilidad de la persona que detecta la No Conformidad, informando posteriormente, en el menor tiempo posible, al Director Técnico y al Responsable de Calidad.

10.3.5 Identificación

Cuando sea necesario, se procederá a identificar el ítem (equipo, muestra, documento, etc.) de forma que se evite cualquier posible mal uso, daño, reiteración de la No Conformidad.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 5

10.3.6 Evaluación, propuesta de acción correctiva y plazo

La evaluación se realizará básicamente con el fin de determinar las causas que originaron la No Conformidad y las medidas (acciones correctivas) a tomar en caso necesario para su eliminación, teniendo en cuenta las repercusiones internas o externas.

La responsabilidad de efectuar la evaluación correspondiente a la No Conformidad detectada será del responsable en el OCDO "RUEDA" de la actividad afectada.

El responsable de la evaluación propondrá las correspondientes acciones correctivas (documentada en el formato MC10.02-0), plazos de ejecución de las mismas y persona o entidad encargada de realizarla/s y se someterá, a la revisión del Responsable de Calidad (sólo en caso de que su actividad no este involucrada en la No conformidad detectada).

En caso de discrepancia entre el Director Técnico y el Responsable de Calidad, o cuando la acción correctiva exceda las competencias de éstos, ésta la resolverá el Comité de Certificación, firmando el campo correspondiente a la propuesta y/o revisión en su caso.

10.3.7 Verificación de acciones correctivas

La implantación de acciones correctivas corresponderá a la persona que se indique en el Informe de No Conformidad.

El seguimiento del cumplimiento de la acción correctiva y los plazos previstos correrán a cargo del responsable de la evaluación. La verificación del cumplimiento de la acción correctiva, en plazo y contenido, corresponde al Responsable de Calidad.

Esta verificación se realizará, como mínimo, a la finalización del plazo previsto de implantación, pudiendo realizarse seguimientos intermedios los cuales se documentarán en el formato MC10.02-0.

Si al finalizar el plazo no se hubiese podido cerrar la No Conformidad, los responsables de la evaluación y de la revisión analizarán las causas, tomando las medidas oportunas, y definirán un nuevo plazo que se documentará en el formato MC10.01-0.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 5

Implantada la acción correctiva y una vez verificada su idoneidad el responsable de la verificación procede al cierre de la misma.

En el caso de ser una No Conformidad derivada de una actuación externa se procederá a informar, por escrito a la persona o entidad que inició el proceso, sobre las acciones correctivas propuestas y los plazos previstos.

10.3.8 Registros

El responsable de la verificación mantendrá el original de los registros de acciones correctivas en ejecución. El Responsable de Calidad dispondrá de una copia de todas las No Conformidades abiertas.

Es responsabilidad del Responsable de Calidad el mantener los registros de las No Conformidades y acciones correctivas correspondientes (en su caso) una vez cerradas.

Lo registros se mantendrán durante un plazo máximo de 5 años.

10.4 FORMATOS ASOCIADOS

FMC-10.01-0	INFORME DE NO CONFORMIDAD AL SISTEMA DE CALIDAD
FMC-10.02-0	PROPUESTA DE ACCIÓN CORRECTIVA



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 4

CAPÍTULO 11

AUDITORÍAS INTERNAS Y REVISIÓN DEL SISTEMA

- 11.1 OBJETO
- 11.2 ALCANCE
- 11.3 DESCRIPCIÓN
 - 11.3.1 Auditorías Internas
 - 11.3.2 Revisión del Sistema
- 11.4 FORMATO ASOCIADO



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 4

11.1 OBJETO

Este Capítulo tiene por objeto definir el sistema establecido en el OCDO "RUEDA" para la realización de las Auditorías Internas del Sistema de la Calidad y Revisiones del Sistema de Calidad, con el fin de verificar que dicho Sistema se ha implantado según las disposiciones recogidas en la documentación que lo describe y, en caso contrario, detectar las No Conformidades y establecer las Acciones Correctivas necesarias para su eliminación.

11.2 ALCANCE

Este Capítulo es de aplicación a todas las Auditorías Internas y Revisiones del Sistema que se realizan sobre las actividades y funciones desarrolladas por el OCDO "RUEDA" como organismo de certificación de producto.

11.3 DESCRIPCIÓN

11.3.1 Auditorias Internas

11.3.1.1. Programación

- a. El Responsable de Calidad elaborará al principio de cada año un Plan Anual de Auditorías Internas del Sistema de la Calidad, que afectará a todas las actividades del OCDO "RUEDA".
- b. El Plan Anual de Auditorías será revisado y aprobado por el Comité de Certificación.
- c. La frecuencia de las Auditorías a las diferentes áreas estará relacionada con el grado de cumplimiento con los requisitos, detectado en Auditorías y Revisiones anteriores del Sistema.
- d. Además de las Auditorías Internas programadas en el Plan Anual, el Responsable de Calidad podrá proponer al Comité de Certificación la realización de Auditorías cuando:
 - se hayan producido cambios significativos en el Sistema de Calidad.
 - se sospeche o se tenga la certeza de que el nivel de calidad está comprometido.
 - se deba verificar la implantación de Acciones Correctivas.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 4

11.3.1.2 Asignación.

- a. El Responsable de Calidad propone el auditor o el equipo auditor para cada auditoría a realizar, pudiendo ser personal cualificado del OCDO "RUEDA" o personal cualificado perteneciente a empresas externas.
- b. Cuando las Auditorías son realizadas por el personal el OCDO "RUEDA", se designará a personas que no tengan relación directa con la actividad a auditar.

11.3.1.3. Preparación.

- a. El equipo auditor prepara la auditoría estableciendo, en base al Plan de Auditoría, las actividades a auditar y los interlocutores que deben estar presentes, notificándoselo a éstos con la suficiente antelación.
- Las bases para la preparación de la auditoría serán principalmente la documentación vigente del Sistema de la Calidad y las Acciones Correctivas pendientes de Auditorías anteriores.

11.3.1 4. Realización.

- a. Previo a la realización de la auditoría, se informará a los responsables de las actividades afectadas las verificaciones que se van a llevar a cabo.
- b. En cualquier Auditoría se tendrá en cuenta que:
 - la investigación no tiene por qué limitarse a las actividades previstas.
 - se tomarán decisiones solamente ante evidencias objetivas y contrastadas.
 - en caso de detectar una posible no conformidad, se investigará a fondo para confirmarla o no, averiguar si es fortuita o sistemática, e identificar sus efectos y causas.
 - > se debe hacer un seguimiento exhaustivo de las no conformidades detectadas en anteriores Auditorías.

11.3.1.5. Informe.

- a. El auditor elaborará el Informe de Auditoría que elevará al Comité de Certificación.
- b. En general, el informe constará de la siguiente información:



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 4

- Comprobaciones realizadas: se incluirá, si procede, la Lista de Comprobación cumplimentada, indicando las evidencias consultadas, si las hubiera.
- No conformidades: se describirán las no conformidades detectadas.
- Acciones Correctivas propuestas por el auditado.
- Anexos que se consideren necesarios.
- c. El Comité de Certificación "D.O. RUEDA" definirá las Acciones Correctivas necesarias para solucionar las desviaciones detectadas, para lo que contará con la colaboración de los responsables del área auditada y cualquier otro personal que se considere oportuno.
- d. El Responsable de Calidad del OCDO "RUEDA" será el Responsable del seguimiento, verificación de la eficacia y cierre de las Acciones Correctivas definidas.

11.3.2 Revisión del Sistema.

La revisión del Sistema de la Calidad implantado en el OCDO "RUEDA" se lleva a cabo anualmente por el Comité de Certificación.

Los asuntos a tratar en la revisión, en general, son los relativos a:

- evaluación de la implantación del Sistema, mediante el estudio de los resultados de las Auditorías Internas, Informes de Acciones Correctivas, Reclamaciones, anteriores Informes de Revisión del Sistema,...
- evaluación de la vigencia del Sistema considerando la necesidad de actualizarlo o no en función de los cambios producidos, de las conclusiones de la revisión, cambios en la Política de la Calidad, etc.

Estas revisiones quedan registradas en un Acta de Reunión del Comité de Certificación del OCDO "RUEDA"

11.4 FORMATO ASOCIADO

FMC-11.01-0 PROGRAMA ANUAL DE AUDITORIAS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 1 de 5

CAPÍTULO 12

GESTIÓN DE LOS REGISTROS DEL SISTEMA

- 12.1 OBJETO
- 12.2 ALCANCE
- 12.3 DESCRIPCIÓN
 - 12.3.1.- Emisión de registros.
 - 12.3.2.- Identificación de registros.
 - 12.3.3.- Archivo de registros.
- 12.4 CONDICIONES DE CONFIDENCIALIDAD



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 2 de 5

12.1 OBJETO

El objeto del presente Capítulo es describir la sistemática del OCDO "RUEDA" para asegurar que los registros se cumplimentan, clasifican, archivan y conservan, con el fin de demostrar que todas las actividades cumplen los requisitos especificados, y que el Sistema de la Calidad y de Certificación está implantado y es eficaz para asegurar la conservación de la información relacionada con las actividades de certificación de productos.

12.2 ALCANCE

Los requisitos descritos en este Capítulo son aplicables a todos los registros, tanto en papel como en soporte informático, que sirvan para demostrar la conformidad de los servicios prestados, con los requisitos especificados y la eficaz implantación del Sistema de la Calidad.

12.3 DESCRIPCIÓN

En la prestación de los servicios objeto de la actividad del OCDO "RUEDA", el cumplimiento de los requisitos especificados se acredita por medio de los registros que se establecen en los diferentes Procedimientos.

En relación al Sistema de la Calidad el cumplimiento de los requisitos especificados en el Manual de la Calidad y en los Procedimientos, así como la eficacia del Sistema de la Calidad se acredita, entre otros, por medio de los siguientes documentos:

- Solicitudes de inscripción en los registros, solicitudes de calificación de vinos, etc...
- ➤ Informes de actividad u otro tipo remitida al OCDO "RUEDA" por los inscritos.
- Informes solicitudes del Comité de Certificación al Órgano de Gestión.
- Informes, solicitudes, etc del Órgano de Gestión al Comité de Certificación.
- Actas de auditoría, inspección, toma de muestras, etc...
- Convocatorias y actas de reunión del Comité de Certificación.
- Comunicaciones realizadas desde el OCDO "RUEDA".
- Registros de formación y cualificación del personal.
- > Informes de Revisión del Sistema.
- Informes de No Conformidades.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 3 de 5

- Informes de Acciones Correctoras y Preventivas.
- Informes de Auditorias Internas.
- Cualquier otra que se pueda generar en el desarrollo de las funciones del OCDO "RUEDA".

Las pautas de carácter general establecidas por el OCDO "RUEDA" para la identificación, recolección, clasificación, acceso, registro, almacenamiento, mantenimiento, recuperación y disposición de los registros de la calidad son las siguientes:

- los documentos que se generen durante la prestación de los servicios objeto de la actividad del OCDO "RUEDA", serán archivados y conservados por las personas responsables de la gestión de dichos servicios (Ej.: registro de informe de actividad de los inscritos, registro de certificados emitidos, registro de partidas calificadas etc...)
- todos los registros deben ser legibles e identificables con el servicio, actividad y persona física o jurídica al que se refieren;
- todos los registros son archivados de forma que puedan localizarse fácilmente, conservándose en instalaciones y en condiciones ambientales adecuadas, para minimizar los riesgos de daño o deterioro y evitar su pérdida;
- todos los registros se conservarán por un periodo mínimo de cinco años, salvo que específicamente se establezca otro periodo;
- el acceso a los archivos estará restringido a aquel personal que se determine previamente;
- todas las anotaciones en los registros deberán ir firmados por los responsables de cumplimentarlos.
- para los registros que se encuentren en soporte informático se realizará una copia de seguridad con periodicidad semanal.

12.4. CONDICIONES DE CONFIDENCIALIDAD

a. Las condiciones de confidencialidad serán aplicables a aquellos registros emitidos por el OCDO "RUEDA" que tengan que ver con el proceso de Certificación, Inspección y/o Ensayo, con el fin de salvaguardar los intereses de los inscritos.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 4 de 5

- b. Las características de los archivos de estos registros asegurarán la confidencialidad de los mismos.
- c. Sólo estarán autorizados a la consulta de los registros los miembros el OCDO "RUEDA" que intervengan en el proceso de Certificación, Inspección y/o Ensayo. Asimismo, podrán ser consultados por el titular a que hagan referencia los registros.
- d. Además, la información contenida en los registros concerniente a un inscrito particular, no será revelada a un tercero, sin el consentimiento por escrito de dicho inscrito.
- e. Los auditores del Sistema de la Calidad tendrán acceso a toda la documentación y registros que precisen para el desarrollo de su labor, ya sean auditores internos o externos.
- f. Estas condiciones de confidencialidad se complementan con la firma por parte de los miembros del Comité de Certificación y de todo el personal del OCDO "RUEDA", propio o subcontratado del compromiso de confidencialidad anexo al presente capítulo.

12.5. ANEXO

ANEXO I Compromiso de Confidencialidad



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA

Rev. 0

Página 5 de 5

ANEXO I

COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD DE LOS MIEMBROS DE EL OCDO "RUEDA" Y PERSONAL SUBCONTRATADO

		, con D.N.I	como miembro de el
OCDO	O "RUEDA"		
D		, con D.N.I	como personal
subco	ontratado por el CRDO "RUEDA"		
ME C	OMPROMETO A:		
	Mantener absoluta confidencialion certificación u otras actividade consecuencia del desarrollo de odivulgar ninguna información a terror de la consecuencia del desarrollo de odivulgar ninguna información a terror de la consecuencia del desarrollo de odivulgar ninguna información a terror de la confidencialion de la confidenciali	es realizadas a las que f mis obligaciones. No copiar d rceros.	tenga acceso como documento alguno, ni
*	Velar por la integridad, imparciali toma de decisiones sobre Certific	•	OO "RUEDA" sobre la
*	Cumplir de manera imparcial y o Calidad de el OCDO "RUEDA", y		
En	ade	de	

Fdo: D. _____



MANUAL DE CALIDAD ÍNDICE PROCEDIMIENTOS

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 1

	Rev	Fecha
DE 04 DD00EDIMENTO DE 0EDTIFIO COM		
PE-01 PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACION	0	15-12-15
PE-02 PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACION		15-12-15
P-02.01 AUDITORIA VITICULTORES PROC. CERTIFICACION	0	15-12-15
P-02.02 AUDITORIA BODEGAS PROC. CERTIFICACION	0	15-12-15
PE-03 PROCEDIMIENTO DE AFOROS	0	15-12-15
PE-04 PROCEDIMIENTO DE VENDIMIA	0	15-12-15
PE-05 PROCEDIMIENTO DE CALIFICACION	0	15-12-15
	1	31-05-16
P-06 PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE CONTRAETIQUETAS		15-12-15
P-07 PROCEDIMIENTO CONTROL DE ACTIVIDADES DEL PERSONAL DE		15-12-15
CONTROL		

DECLARACIÓN DE PROPIEDAD

El presente Manual de la Calidad es propiedad del Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA" y no podrá ser reproducido ni utilizado en todo o en parte, sin autorización expresa del mismo.

Los cambios o modificaciones que en el futuro puedan afectar al contenido de este Manual de la Calidad serán comunicados, para actualización, a los poseedores de copias controladas del mismo.

El Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA" se reserva el derecho a requerir la devolución de este Manual de la Calidad una vez desaparecida la causa que motivo su entrega o en cualquier otro momento que lo considere oportuno.

Realizado

Fdo.: JESUS DIEZ DE ISCAR
Fecha: 31/05/2016

Fecha: 31/05/2016

Revisado

Aprobado

Fdo.: ANIBAL ASENSIO PAUNERO
Fecha: 31/05/2016

Fecha: 50/2016

Fecha: 50/2016

Calle Real, 8 517400 RUEDA (Valladolid)

Calle Real, 8 47400 RUEDA (Valladolid)



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 5

PROCEDIMIENTO 01

INDICE

- 1.-OBJETO
- 2. ALCANCE
- 3. FUNCIONAMIENTO COMITÉ DE CERTIFICACION



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 5

1.- OBJETO

El Comité de Certificación es el órgano gestor del Órgano de Control de la Denominación de Origen Rueda.

2.- ALCANCE

Los requisitos descritos en este procedimiento son aplicables a la composición y funcionamiento del Comité de Certificación del Órgano de Control de la D.O. RUEDA.

3.- FUNCIONAMIENTO COMITÉ DE CERTIFICACIÓN

El Comité de Certificación del Órgano de Control de naturaleza pública adscrito al Órgano de Gestión (Consejo Regulador) de la Denominación de Origen Rueda –en adelante, Comité de Certificación- está formado por expertos en representación de los diferentes intereses implicados en el proceso de Certificación, sin el predominio de ningún interés, con una estructura que salvaguarde la imparcialidad y permita la participación de todas las partes en el Sistema de Certificación.

Los Vocales del Comité de Certificación no podrán ser en ningún caso miembros electos del Organo de Gestión. Los Vocales del Comité de Certificación se elegirán entre representantes de los siguientes grupos:

- 2 representante del sector vitícola: Deberá tener experiencia probada en la materia y será elegido a propuesta de los vocales representantes del sector productor de uva del Organo de Gestión.
- 2 representante del sector vinícola. Deberá tener experiencia probada en la materia y será elegido a propuesta de los vocales representantes del sector productor de vino del Organo de Gestión.
- 2 representante de los consumidores. Representara los intereses de los consumidores en el Comité de Certificación y será propuesto a una Asociación de Hostelería o Sumilleres de Castilla y León o Asociaciones de consumidores.
- 1 Técnico experto en evaluación de la conformidad en vinos.

Por cada uno de los cargos de Vocales del Comité de Certificación se designará un Vocal suplente, designado en la misma forma que el titular.

Los miembros suplentes del Comité de Certificación sustituirán al titular cuando este pierda su condición de miembro del Comité de Certificación o presente su dimisión en



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 5

el cargo para el cual fue elegido. Los cargos de los Vocales del Comité de Certificación serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos, las propuestas de renovación se realizarán dentro de los tres siguientes meses a la finalización del plazo de cuatro años.

Los representantes perderán su condición de miembros del Comité de Certificación por inasistencia, sin causa justificada, a tres reuniones consecutivas a las que fueran convocados o cuando ellos o la entidad a la que pertenecen hubiera sido sancionados por infracción grave o muy grave en materia vitivinícola por resolución firme.

Por y entre los Vocales que forman el Comité de Certificación elegirán a un Presidente de dicho Comité, y se designará un Secretario. Las reuniones del Comité de Certificación en que se estudie la elección del Presidente serán presididas por el Vocal de más edad.

Todos los Vocales indicados cuentan con voz y voto en las reuniones del Comité de Certificación. A estas reuniones asistirán con voz pero sin voto el Director Técnico, el Secretario del Consejo Regulador y el Técnico de los Servicios Jurídicos. Estos últimos con la finalidad de prestar asesoramiento así como coordinar las actuaciones con el Órgano de Gestión para lo cual el Director Técnico también podrá asistir, de forma similar a las reuniones del Pleno del Órgano de Gestión. El Comité de Certificación puede requerir la presencia en sus reuniones de cualquier otro Técnico que se considere necesario.

El Comité de Certificación se reunirá, al menos, una vez cada dos meses a iniciativa de su Presidente, a petición de al menos tres de los Vocales o a solicitud motivada del Director Técnico.

El Presidente del Comité de Certificación convocará las reuniones con al menos cuatro días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. Para la inclusión de un asunto en el orden del día será necesario que lo soliciten, al menos, tres Vocales, con una antelación mínima de cinco días previos a la celebración de la reunión. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. Cuando se traten actas o expedientes que afecten a inscritos, el Director Técnico, lo expondrá de forma anónima para la adopción del acuerdo correspondiente, siempre y cuando el detalle de los hechos lo permita. De igual forma se procederá para las solicitudes de los inscritos que puedan presentarse al Comité de Certificación.

En las reuniones deberán estar presentes al menos cuatro de los Vocales y las decisiones se adoptarán con el voto favorable de la mayoría de los asistentes. El Presidente tendrá voto de calidad para dirimir los empates si no representa ningún sector de los enumerados en el Art. 45.3 del Reglamento de la D.O. Rueda.

De cada reunión del Comité de Certificación se levantará el Acta correspondiente en la que se reflejarán necesariamente los temas debatidos y los acuerdos adoptados.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 5

Las deliberaciones del Comité de Certificación son secretas y los acuerdos que adopte tienen carácter colegiado. Los miembros deberán firmar un compromiso de confidencialidad sobre los asuntos tratados en las reuniones del Comité.

Las funciones del Comité de Certificación son:

- ✓ Elaborar y proponer al ITACYL, el Manual de Calidad y, en su caso, sus actualizaciones, los procedimientos e instrucciones técnicas a los que ha de ajustarse en sus actuaciones, incluyendo los mínimos de control establecidos por el Consejo Regulador, así como sus posibles modificaciones o actualizaciones. El Manual de Calidad se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe.
- ✓ Elaborar el Plan Anual de Control, teniendo en cuenta los controles mínimos, y las posibles medidas coyunturales, propuestos por el Consejo Regulador. Este Plan Anual se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe si éste estima oportuno.
- ✓ Proponer al Consejo Regulador:
- Las Altas, Bajas y modificaciones en los registros.
- El presupuesto anual de gastos del Órgano de Control.
- La plantilla necesaria para realizar las labores de control.
- El nombramiento y cese del personal de control, incluido el del Director Técnico.
- ✓ Resolver las reclamaciones interpuestas frente a las resoluciones que dicte en el ejercicio de sus competencias y las del Director Técnico, en su caso.
- ✓ En los casos en que el presunto infractor esté inscrito en los Registros contemplados en el Artículo 31 del Reglamento de la D.O. Rueda, incoar y tramitar los expedientes sancionadores en las materias a que refiere el Reglamento de la D.O. Rueda, así como nombrar al instructor y secretario responsable de los mismos, en su caso.
- ✓ Comunicar al ITACYL el nombramiento y cese de los integrantes del Comité de Cata.

Lo anterior se entiende sin perjuicio de cualesquiera otras funciones que le pudiera atribuir la legislación vigente.

Deberá existir un Seguro de Responsabilidad Civil que cubra las responsabilidades que puedan derivarse de la actuación de todas las personas que formen parte del Órgano de Control y del Comité de Certificación como órgano colegiado.

RELACIÓN NOMINAL DE PERSONAS QUE FORMAN PARTE DEL ÓRGANO DE CONTROL

DIRECTOR TÉCNICO: D. Jesús Diez de Iscar

SERVICIOS TÉCNICOS (VEEDORES):



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 5

- D. Pedro Vázquez de Prada Martínez
- D. Ivan Fernández Vecino
- D. Alvaro Puras Puertas

Dña. María José Alaguero Descalzo.

Dña. Yoana Calles Marcos

Otros Veedores o auxiliares de veedor con carácter temporal, que deberán ser habilitados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 1 de 15

PROCEDIMIENTO 02

ÍNDICE

- 1. OBJETO
- 2. ALCANCE
- 3. FINALIDAD
- 4. CONTROL Y CERTIFICACIÓN INICIAL
 - 4.1. INSCRIPCIÓN EL REGISTRO DE VITICULTORES
 - 4.2 INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE BODEGAS
- 5. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN
 - 5.1. MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE VITICULTORES
 - 5.2 MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE BODEGAS
 - 5.3 CONTROLES E INFORME DEL REGISTRO DE ETIQUETAS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 2 de 15

1.- Objeto

Definir el sistema para realizar el control y certificación de los vinos acogidos a la mención "DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA" por parte del Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador del la DO RUEDA, en adelante, OCDO, y garantizar el cumplimiento del Reglamento aplicable a la protección.

2.-Alcance

Todos los Viticultores con viñedos inscritos y Bodegas inscritas en los registros del CRDO RUEDA.

3.-Finalidad

Para que los vinos puedan ser calificados bajo la mención " DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA", los titulares inscritos en los Registros de Parcelas Vitícolas y los inscritos en los Registros de Bodegas, tendrán que someterse a los controles establecidos en este procedimiento.

4.-Control y Certificación inicial.

El proceso de certificación implica la realización de los siguientes controles a los inscritos en los registros por parte del OCDO.

4.1. INSCRIPCIÓN EL REGISTRO DE PARCELAS VITÍCOLAS

A todos los Viticultores que soliciten información para su inscripción, el CR les proporcionará el Reglamento de la DO "RUEDA"



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 3 de 15

Para que las uvas recolectadas puedan optar a producir vinos protegidos por la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA", las parcelas de viñedo deben estar inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas del Órgano de Gestión.

En la inscripción figurará:

- El nombre del titular con indicación de su condición de propietario y, en su caso, del aparcero, arrendatario o cualquier otro titular de un derecho real de uso, debidamente acreditado en ambos casos.
- El término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada.
- La superficie catastral y del Registro Vitícola de Castilla y León.
- Variedad, tipo de plantación, año de plantación, y cuantos otros datos requiera el Órgano de Gestión y sean necesarios para su clasificación y localización.

A la solicitud de inscripción se acompañará certificado de inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León y Croquis detallado cuando la superficie de Registro sea inferior a la superficie catastral, de la parcela objeto de la misma.

Los Servicios Técnicos del OCDO estudiarán la documentación para comprobar que se adapta a los requisitos establecidos en el Reglamento. En caso de falta de información o que la solicitud este incompleta, se le solicitará por escrito al viticultor, dándole un plazo razonable para que se resuelvan las deficiencias detectadas.

Cuando la documentación esté completa y sea correcta la información aportada, el equipo técnico realizará una visita a las parcelas que se solicita la inscripción para comprobar en campo que todas las informaciones son correctas y se adaptan a lo reflejado en la documentación de solicitud. El momento de realizar la inspección será el adecuado para poder verificar la exactitud de las características del viñedo, incluida las variedades declaradas levantándose acta de lo observado en la misma. Dicho Acta podrá incluir diversas parcelas y viticultores, si la inspección se realiza por zonas en lugar de titulares para facilitar el control. Para realizar estas inspecciones se utilizará el modelo de Auditoria que se adjunta a este procedimiento que podrá realizarse por titular o bien por parcelas.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 4 de 15

Para la inscripción en el Registro de parcelas Vitícolas se realizará una auditoria documental relativa a identificación de las mismas, la verificación de su inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, los planos, las variedades, los marcos de plantación y los contratos de arrendamiento, si procediera.

Teniendo en cuenta el acta y los requisitos establecidos en el Reglamento para los Vinos de la DO "RUEDA", el Director de los Servicios Técnicos elaborará un informe que refleje el cumplimiento o no de lo estipulado en el mismo.

En el supuesto de cumplimiento, el Director Técnico enviará un informe completo al COMITÉ DE CERTIFICACIÓN para su aprobación. En caso contrario se notificará al solicitante los aspectos del Reglamento que incumplen los viñedos. Los plazos para presentación de la documentación requerida o alegación será la establecida por la Ley de procedimiento administrativo, 10 ó 15 días.

En todo caso el viticultor podrá apelar directamente al COMITÉ DE CERTIFICACIÓN cualquier decisión de los Servicios Técnicos del Consejo, presentando las alegaciones y justificantes que estime pertinentes. Una vez estudiadas las alegaciones y consultadas las partes implicadas, el COMITÉ DE CERTIFICACIÓN resolverá. Su resolución se trasladará al Pleno del Órgano de Gestión para adoptar la resolución correspondiente.

Cuando se produzca un cambio de titularidad se procederá a dar de baja al viticultor y, previa acreditación documental del cambio de titularidad, se dará de alta al nuevo viticultor con las mismas viñas. Si hubiese cambios en las parcelas de viñedo (vitícolas o catastrales) se iniciará el procedimiento de inscripción en el registro.

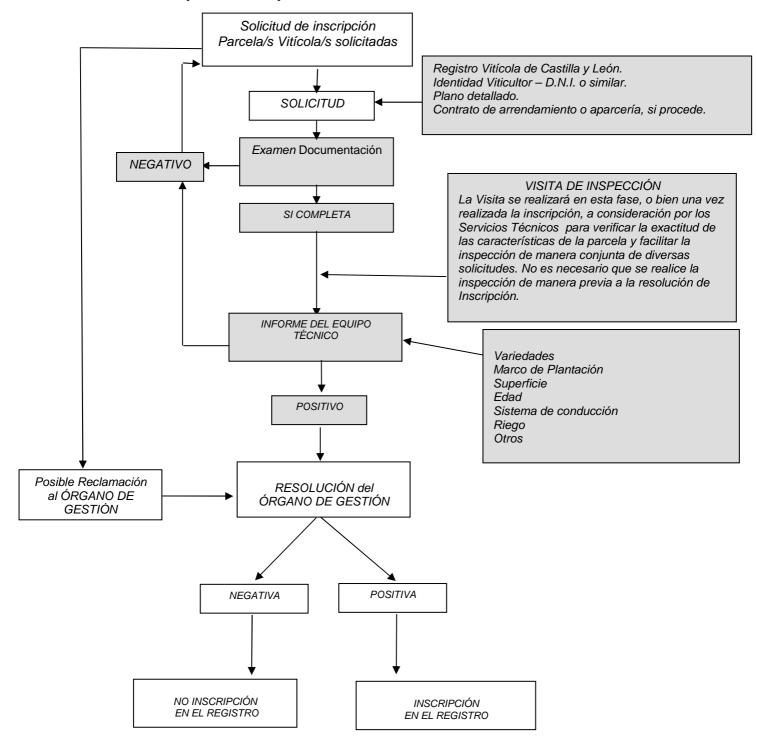


Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 5 de 15

Esquema inscripción inicial de viñedos





Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 6 de 15

4.2 INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE BODEGAS

A todos los representantes de bodegas que soliciten información para su inscripción, el CR les proporcionará:

- Reglamento de la DO "RUEDA".
- Instrucciones de Etiquetado aprobado por el C.R.D.O. Rueda.
- Procedimiento de certificación (PE-02) del Manual de Calidad.
- Procedimiento de Calificación (PE-05) del Manual de Calidad.

Una vez que la bodega conoce los requisitos para su funcionamiento, si está de acuerdo con los mismos, solicitará la inscripción en el registro de bodegas donde figurará el nombre del titular, razón social, localidad y lugar de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. A la solicitud se acompañará la siguiente:

- El nombre del titular de la bodega y razón social.
- Localidad y lugar de emplazamiento.
- Características, número y capacidad de los envases.
- Maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

En caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales se hará constar con su debida acreditación esta circunstancia, así como la identidad del propietario.

Los Servicios Técnicos del OCDO estudiarán toda la información y documentación presentada para comprobar si la bodega se adapta a los requisitos establecidos en el Reglamento. En el supuesto de falta de información o que la solicitud este incompleta, se le solicitará por escrito al representante de la bodega para que resuelva las



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 7 de 15

deficiencias detectadas. Los plazos para presentación de la documentación requerida será la establecida por la Ley de procedimiento administrativo, 10 ó 15 días.

Cuando la documentación esté completa y sea correcta la información aportada, los Servicios Técnicos realizarán una inspección para comprobar que la bodega cumple lo reflejado en la documentación de solicitud, levantando acta de lo observado en la visita.

Se realizará una auditoria documental relativa a verificar la inscripción de la bodega como tal en el Registro de Industrias Agrarias, integrado en el Registro Industrial Único de Castilla y León, la autorización sanitaria de funcionamiento, la documentación referida a planos y descripción de las instalaciones. Para realizar estas inspecciones se utilizará el modelo de Auditoria que se adjunta a este procedimiento.

Teniendo en cuenta el acta y los requisitos establecidos en el Reglamento para las bodegas, los Servicios Técnicos elaborarán un informe que refleje el cumplimiento o no de lo establecido en el mismo.

En el supuesto de cumplimiento, el Director Técnico enviará un informe completo al COMITÉ DE CERTIFICACIÓN para su aprobación. En caso contrario se notificará al solicitante los aspectos del Reglamento que incumplen las bodegas.

En todo caso la bodega podrá apelar directamente al COMITÉ DE CERTIFICACIÓN cualquier decisión de los Servicios Técnicos del Consejo, presentando las alegaciones y justificantes que estime pertinentes. Una vez estudiadas las alegaciones y consultadas las partes implicadas, el COMITÉ DE CERTIFICACIÓN resolverá. Su resolución se trasladará al Pleno del Órgano de Gestión para adoptar la resolución correspondiente.

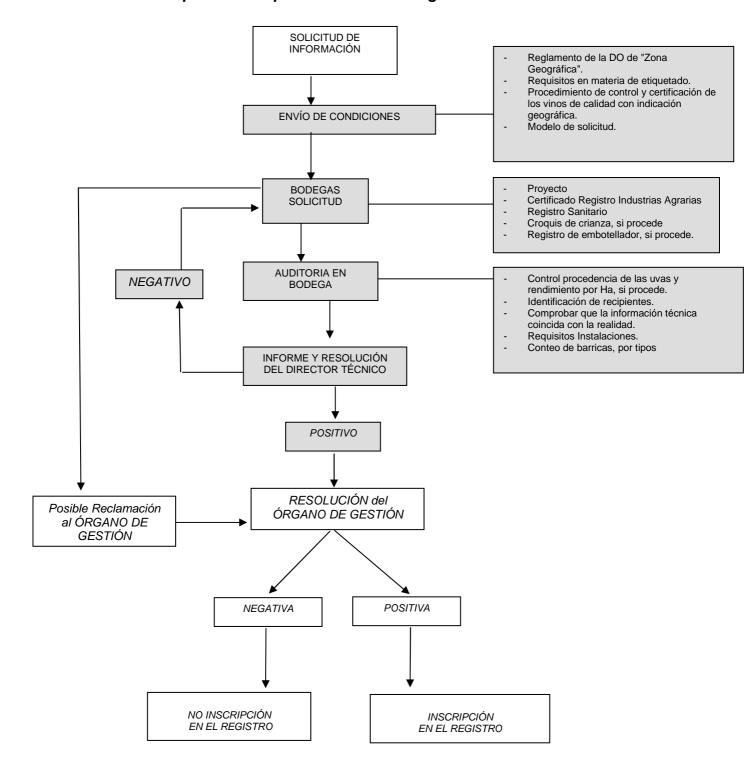


Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 8 de 15

Esquema inscripción inicial de bodegas





Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 9 de 15

5. Seguimientos del cumplimiento del reglamento

5.1 SEGUIMIENTOS EN EL REGISTRO DE VITICULTORES

Las auditorias para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas se realizarán anualmente en el número de parcelas que determine el Órgano de Control. En campo se comprobarán el cumplimiento de las prácticas de cultivo definidas en el Reglamento de la D.O. Rueda, así como los datos de inscripción del viñedo.

Además se realizará previo a la vendimia, en el número de parcelas que determine el Órgano de Control, aforos de cosecha de parcelas de viñedo inscritas para comprobar si se ajustan a las producciones máximas admitidas. A instancias del Consejo Regulador, en función del riesgo de exceso de producción por hectárea, se podrá efectuar un mayor número de aforos que los inicialmente determinados por el Órgano de Control.

En todas las visitas realizadas se levantará acta de lo observado conforme a lo establecido en el artículo 61 del Reglamento de la viña y del vino de Castilla y León aprobado por el Decreto 51/2006. Dicho Acta se podrá realizar de manera conjunto de las inspecciones realizadas en un día de inspección. Las parcelas que tengan alguna incidencia el acta se realizará por separado, indicando la correspondiente descripción de lo detectado. Para realizar estas inspecciones se utilizará el modelo de Auditoria que se adjunta a este procedimiento.

Cuando una parcela supere el rendimiento máximo establecido en el Reglamento se prohibirá la utilización de la totalidad de la uva procedente de la misma para elaborar Vino con DO RUEDA. Por parte de los Servicios Técnicos del OCDO se controlarán en todo momento, tanto en las parcelas como en bodegas, las uvas o vino procedente de las mismas que hayan sido descalificados.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 10 de 15

En el supuesto de que el viñedo no se ajuste a lo establecido en el Reglamento se tipificará la infracción y se comunicará al COMITÉ DE CERTIFICACIÓN para que aplique el procedimiento sancionador.

Durante el periodo de Vendimia los Inspectores y/o auxiliares de Veedor habilitados por el ITACYL verificarán que se cumple lo establecido en el Reglamento al menos en lo relativo a: origen de la uva, normas de vendimia, estado sanitario, condiciones de transporte, grado alcohólico probable y registros de trazabilidad.

En cada una de las entregas será registrado por los Inspectores y/o auxiliares de veedor el titular de la uva, el destinatario de las partidas de uva, la variedad y pesos, que al final de la campaña generará los documentos necesarios para la realización de la Declaraciones de producción, establecida en el Art. 40.1ª) del Reglamento. Por tanto la declaración y entrega de cada partida contabilizada en el programa de entregas de la D.O. Rueda (aplicación www.vendimiadorueda.com), mediante la tarjeta de Viticultor, constituirá en sí misma la declaración de producción.

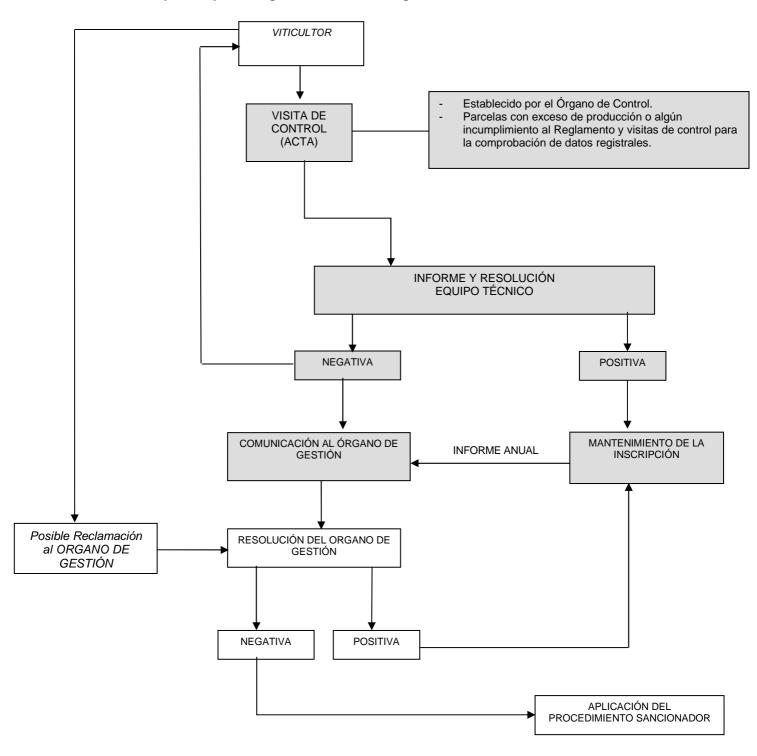


Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 11 de 15

Esquema para seguimiento en el registro de viticultores





Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 12 de 15

5.2 MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE BODEGAS

Las auditorias de mantenimiento de inscripciones en el Registro de Bodegas se realizarán a todas las bodegas inscritas cumpliendo el programa de auditorias que establezca el Órgano de Control en su Plan anual. En dichas auditorias se comprobará, al menos, el cumplimiento de lo establecido en el Art. 44 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006. Para realizar estas inspecciones se utilizará el modelo de Auditoria que se adjunta a este procedimiento.

En todas las visitas realizadas se levantará acta de lo observado conforme a lo establecido en el artículo 61 del Reglamento de la viña y del vino de Castilla y León aprobado por el Decreto 51/2006.

En el supuesto de que la bodega no se ajuste a lo establecido en el Reglamento se tipificará la infracción y se comunicará al COMITÉ DE CERTIFICACIÓN para que aplique el procedimiento sancionador.

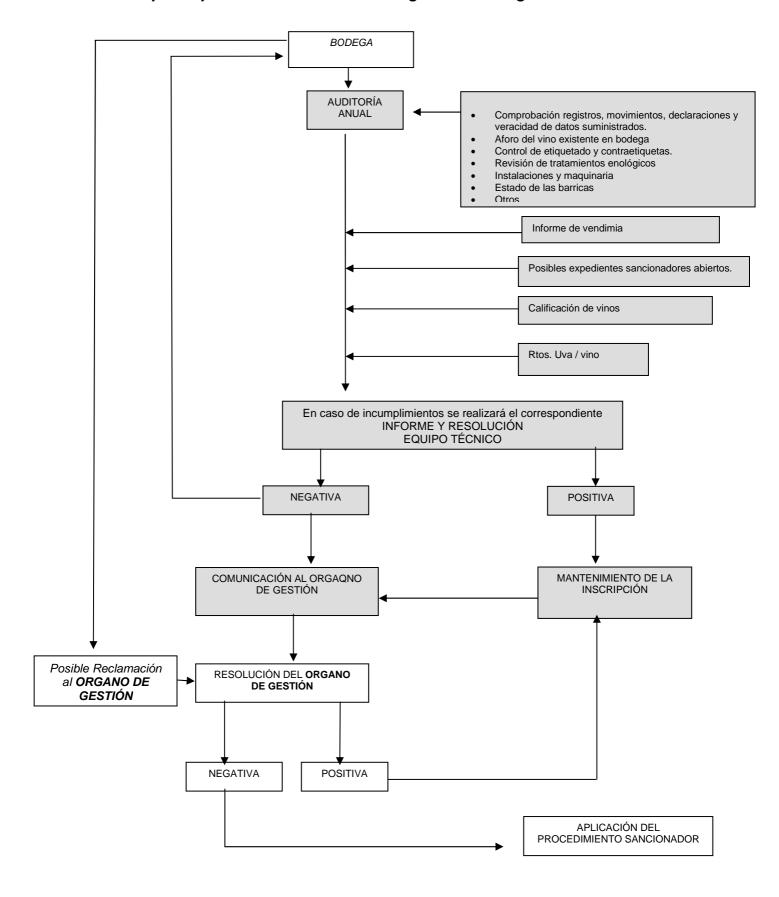


Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 13 de 15

Esquema para mantenimiento en el registro de bodegas





Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev 0

Página 14 de 15

5.3 CONTROLES E INFORME DEL REGISTRO DE ETIQUETAS

El Órgano de Gestión en sus Instrucciones de etiquetado establecerá el trámite y cauce necesario para la presentación y tramitación de solicitud de Registro de Marcas y Etiquetas.

En cumplimiento de la obligación establecida en el Art.31 del Reglamento para el registro de etiquetas, se procederá a la emisión por parte del Órgano de Control del correspondiente Informe de cada modelo de etiqueta presentada para su uso bajo la Denominación de Origen. Para ello será necesario que por parte del Órgano de gestión se facilite al Órgano de control un boceto para su revisión y emisión del correspondiente informe de conformidad, incluyendo además información del Tipo de vino, Marca y si ésta es de uso compartido en otras denominaciones de Origen, así como de toda la información necesaria que permita a los Servicios Técnicos del Órgano de Control la revisión del cumplimiento de las normas establecidas.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 11

PROCEDIMIENTO 03

- 1 OBJETO
- 2 ALCANCE
- 3 REFERENCIAS
- 4 **DEFINICIONES**
- 5 PROCEDIMIENTO GENERAL
- 6 MUESTREO DE LA PRODUCCIÓN ESPERADA
- 7 COMUNICACIÓN DEL AFORO DE PRODUCCIÓN
- 8 AFORO CONTRADICTORIO
- 9 SEGUIMIENTO DE PARCELAS VITÍCOLAS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 11

1 OBJETO

Definir la sistemática del Órgano de Control de la Denominación de Origen RUEDA para controlar el rendimiento de parcelas inscritas cuyo destino sea la elaboración de vinos con derecho a la D.O. RUEDA, y velar por el cumplimiento de su Reglamento.

2 ALCANCE

Viticultores con viñedos inscritos que entreguen uva a bodegas inscritas.

3 REFERENCIAS

- Normativa de carácter comunitario, nacional y autonómico.
- Reglamento de la D.O. RUEDA. (ORDEN AYG/1405/2008, de 21 de Julio)
- Controles mínimos establecido por el Órgano de Gestión, si los hubiera.

4 DEFINICIONES.

- 4.1. PERITO: Profesional designado por el viticultor para la realización del aforo contradictorio. El Perito deberá cumplir las siguientes condiciones:
- Formación Universitaria en materias relacionadas con el sector vitícola como Ingeniero Agrónomo o Ingeniero Técnico Agrícola.
 - Obligación de estar Colegiado en su correspondiente Colegio Profesional.
- 4.2. PARCELA VITICOLA: Se define como parcela vitícola aquel viñedo de características homogéneas en cuanto a edad de plantación, variedad, marco de plantación, sistema de conducción y, en su caso, practicas culturales, perteneciente a un solo viticultor inscrito y cuyo recinto puede corresponderse con:
- Una parcela catastral: cuando el viñedo coincide con la parcela catastral en cuanto a superficie y perímetro.
- Varias parcelas catastrales: Cuando el viñedo se localiza sobre más de una parcela catastral, de forma que no puede realizarse un control independiente en cada una de



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 11

ellas. En estos casos se definirá la parcela vitícola con la siglas PV y en el Registro de Viñedos se deberán indicar las parcelas catastrales y/o subparcelas que la forman. El aforo se realizará a la Parcela Vitícola definida.

- Parte de una parcela Catastral: puede ocurrir que en una parcela catastral existan varias subparcelas diferenciadas, en cuyo caso en el Registro de Viñedos deberán figurar como subparcelas de la parcela catastral y la Parcela Vitícola objeto del aforo se corresponderá con la subparcela catastral.

5 PROCEDIMIENTO GENERAL.

- 5.1. Cada Campaña los Servicios Técnicos del Consejo Regulador procederán a realizar aforos de parcelas vitícolas inscritas en el Registro de Viñedos, según criterios previamente establecidos por el Comité de Certificación, teniendo en cuenta los factores de riesgo que puedan incidir en la sobreproducción, con objeto de garantizar el cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.º del vigente Reglamento.
- 5.2. Los Servicios Técnicos comenzarán a realizar los aforos de producción a partir del día 15 de JULIO de cada Campaña.

El Consejo Regulador considera que la práctica del «aclareo de racimos» tiene efectos positivos sobre la calidad de la uva si se lleva a cabo con anterioridad al momento del «envero», estableciéndose por tanto la fecha referida anteriormente como límite para ejecutar dicha práctica cultural en relación con lo que se determina en la presente Normativa.

5.3. Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador citarán al Viticultor Titular en la/s parcela/s de viñedo inscritas que se va/n a aforar con una antelación mínima de 24 horas. En presencia del mismo o de la persona autorizada por él, se procederá a realizar el aforo de la/s parcela/s, levantando el Veedor habilitado un Acta por cada parcela aforada. Si el titular o la persona autorizada no comparecieran o se negaran a firmar el/las Acta/s, lo hará constar así el Veedor, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos. Las circunstancias que el Veedor consigne en el Acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 11

5.4. La uva procedente de las parcelas aforadas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado en el artículo 8.º del vigente Reglamento, se procederá a realizar el control de producción, controlando la vendimia de la parcela. En consecuencia, tras el aforo realizado, el Viticultor titular de la parcela de viñedo inscrita aforada, cuyo resultado sea que existe exceso de rendimiento,, deberá comunicar por escrito al Consejo Regulador la fecha de inicio de la vendimia en esa parcela, con una antelación mínima de 24 horas, para que los Servicios Técnicos puedan garantizar el cumplimiento de este precepto. Si tras la vendimia se produce exceso de rendimiento en la parcela afectada, su producción no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen.

6 MUESTREO DE LA PRODUCCIÓN ESPERADA.

- 6.1. Las muestras en cada parcela de viñedo inscrito se tomarán mediante muestreo aleatorio. Se considera unidad de muestreo la cepa (planta de control).
 - 6.2. Para la toma de muestras se tendrán en cuenta los siguientes puntos:
 - 6.2.1. Excluir como planta de control todas las cepas comprendidas en las dos primeras filas que delimitan el contorno de la parcela y líneas colindantes a elementos permanentes del interior de la misma, excepto cuando éstas constituyan una proporción importante de la parcela, en cuyo caso las muestras se repartirán proporcionalmente al número de cepas existentes de cada grupo.
 - 6.2.2. Se excluirán, igualmente como plantas de control, aquellas cepas que no sean representativas del conjunto muestreado. Cuando una planta de control no exista o no sea representativa (por ejemplo, manifiesta enfermedad) se tomará como planta de control la tercera planta existente a continuación de la que hubiese correspondido en el sentido en que se esté realizando el conteo.
 - 6.2.3. Cuando el número de marras sea superior a un 10%, se tendrá en cuenta para los cálculos de la producción en la parcela aforada.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 11

6.2.4. Antes de iniciar el aforo, siempre y cuando sea posible, los Servicios Técnicos establecerán sobre una foto aérea de la parcela la sistemática y elección de las plantas de control, de forma que sean representativas de la totalidad de la parcela. En dicha foto aérea se detallará por los Servicios Técnicos la elección de las plantas de control. Todo ello se incorporará a la Ficha Técnica de Aforo.

6.2.5. Las muestras mínimas a tomar son:

Número Posición Marco Suplemento de cepas por exceso 10 Ud./parcela Diagonal o lineal 2 X 5 3 Ud./Ha

Posición: La posición indica la disposición de las muestras sobre la parcela. Así la línea significa que las muestras se tomarán a lo largo de una línea en varias líneas.

Marco: El primer dígito indica el número de cepas a tomar en cada línea. El segundo indica el número de líneas a muestrear en la parcela.

En los viñedos que se encuentren conducidos en espaldera, la posición para la elección de las plantas de control será necesariamente lineal, al impedir la espaldera el paso de una línea a otra.

Suplemento por exceso: Cuando la superficie de la parcela sea superior a una hectárea, el número de muestras será el número mínimo por parcela más el suplemento por exceso fijado.

- 6.3. Una vez localizada la planta de control, los Servicios Técnicos contarán el número de racimos existentes en dicha planta, no considerándose como racimos aquellos que procedan de nietos. El resultado se anotará en la Ficha Técnica de Aforo.
- 6.4.Una vez contados los racimos de la planta de control se tomarán dos racimos, de forma aleatoria, los cuales se cortarán por la base del pedúnculo y se recogerán y almacenarán en una bolsa estanca para el pesado del conjunto de racimos al finalizar el aforo.
 - 6.5. Los Servicios Técnicos comprobarán el marco de plantación para el cálculo



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 6 de 11

del número de cepas por hectárea. Cuando el número de marras sea inferior a un 10%, el número de cepas se calculará de la siguiente forma:

 N^0 Cepas (P) = 10.000/(distancia entre plantas x ancho calles) x 0.90.

Se admite que el número de cepas real es un 10% inferior al teórico por la reducción que suponen las calles interiores o las lindes de los viñedos, o las marras lógicas de cualquier viñedo.

Cuando, a juicio de los Servicios Técnicos, el número de marras fuese superior a un 10%, se realizará una estimación de las mismas para conocer el número real de cepas por hectárea (P), el cual se calculará de la siguiente forma:

 N^{o} Cepas (P) = 10.000/(distancia entre plantas x ancho calles) x (1-M), siendo M el porcentaje de marras comprobado en campo.

- 6.6. Finalizadas las comprobaciones en las plantas de control, los Servicios Técnicos procederán a calcular la producción estimada de la siguiente forma:
- Peso medio del racimo: Resultante de dividir el peso total de los racimos muestreados por el número de racimos cortados y pesados, si el aforo se realiza en el momento de la vendimia o en fechas próximas. En los casos en que se realice el aforo en un estado vegetativo en el que los racimos no han alcanzado su peso de vendimia, para el cálculo del peso medio del racimo se realizará con la media de los pesos definitivos de racimos de al menos cinco años, obtenidos de los aforos realizados por el Consejo.
- Número de racimos medio por planta: Resultante de la suma de todos los racimos contados dividido por el número total de plantas de control muestreadas.
- Producción media por cepa: resultante de multiplicar el número de racimos medio por planta por el peso medio del racimo.
- Producción estimada por hectárea: Resultante de multiplicar la producción media por planta por él número de cepas (P).
- 6.7 Se estima que el Método de Muestreo y Cálculo establecido en el presente Capítulo lleva aparejado un margen de error que se cifra en un 10% sobre la producción estimada por hectárea.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 7 de 11

7 COMUNICACIÓN DEL AFORO DE PRODUCCIÓN.

7.1 Los Servicios Técnicos, una vez finalizado el aforo, levantarán un acta de inspección en presencia del Viticultor o de la persona que le represente, debidamente autorizada, al cual se adjuntará la Ficha Técnica de Aforo con los datos obtenidos en el mismo, entregándose una copia al viticultor o a su representante. En dicho acta se indicará la producción estimada por hectárea resultante del aforo realizado.

7.2 Cuando la producción estimada por hectárea obtenida, disminuida en el margen de error admitido del 10%, sea superior a los límites establecidos por el Reglamento del Consejo, se indicará expresamente esta situación en el acta informando en el mismo al Viticultor que la parcela se encuentra afectada de control de vendimia por exceso de rendimiento, y concediéndole un plazo de cuatro días naturales para que, en caso de desacuerdo, solicite al Director Técnico del Consejo Regulador un aforo contradictorio con la presencia de un Perito designado por él. Así mismo, los Servicios Técnicos informarán al Viticultor, y así lo reflejaran en el Acta de Aforo, que no se podrá realizar ningún aclareo de racimos o intervención que disminuya la producción real existente en el viñedo previo al contradictorio. En caso de que los Servicios Técnicos observaran el incumplimiento de esta condición no procederá la realización del aforo contradictorio.

Si transcurrido el plazo concedido no se hubiese solicitado el Aforo Contradictorio se entenderá que el Viticultor considera válida la producción estimada por hectárea y, como consecuencia, tendrá la opción de actuar en su parcela realizando el aclareo que estime conveniente, en los plazos establecidos. Una vez realizado el aclareo será comunicado a los Servicios Técnicos para su revisión, y en su caso, no realizar el control de vendimia si el aclareo ha sido correctamente realizado..

7.3. El Perito designado por el viticultor deberá tener conocimientos específicos de viticultura así como titulación universitaria de Ingeniero Agrónomo o Ingeniero Técnico Agricola y estar colegiado en su correspondiente Colegio Profesional. Los honorarios por su intervención correrán en todo caso a cargo del Viticultor



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 8 de 11

8 AFORO CONTRADICTORIO.

- 8.1. El viticultor solicitará en impreso normalizado (Anexo 1) la realización de un Aforo contradictorio indicando el nombramiento de un Perito al efecto, así como los datos que faciliten una rápida localización del mismo.
- 8.2. Cuando se haya solicitado Aforo Contradictorio, el Viticultor se comprometerá a no iniciar la vendimia de la parcela aforada hasta su realización ni a realizar aclareo de racimos, en caso contrario, no se procederá a realizar el contradictorio por modificación de las condiciones aforadas.
- 8.3. Desde que se presente la solicitud de Aforo Contradictorio, los Servicios Técnicos tendrán un plazo de cuatro días naturales para realizarlo, notificando al Perito la fecha y hora aproximada en que se llevará a cabo para que éste pueda encontrarse presente en la parcela a aforar. Sin la presencia del Perito nombrado por el Viticultor no se procederá a la realización del Aforo Contradictorio, considerando en dicho caso que el Viticultor renuncia a su realización y acepta los resultados del primer aforo realizado.
- 8.4. El aforo contradictorio se realizará según lo establecido en el Apartado 6.

 Con independencia del resultado obtenido, el Consejo Regulador no se hace cargo ni del destino ni del valor de la uva cortada en la realización del aforo contradictorio.
- 8.5. En ningún caso las plantas de control en el aforo contradictorio coincidirán con las plantas de control del primer aforo.
- 8.6. Una vez finalizado el Aforo Contradictorio los Servicios Técnicos, en presencia del Perito, levantarán un acta de inspección al cual se adjuntará la Ficha Técnica de Aforo con los datos obtenidos en el mismo, entregándose una copia al viticultor. En dicho acta, se indicará la producción estimada por hectárea resultante del aforo contradictorio realizado
 - 8.7 Frente al resultado del aforo contradictorio no habrá recurso alguno ante el



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 9 de 11

Consejo Regulador.

9 SEGUIMINETO DE PARCELAS VITÍCOLAS.

- 9.1. Cuando el resultado del aforo o del aforo contradictorio sea, teniendo en cuenta los márgenes de error previstos en la presente normativa, una producción estimada por hectárea superior a los límites establecidos por el Reglamento del Consejo, la producción total de dicha parcela deberá ser entregada por separado del resto para la valoración del rendimiento real mediante el control de vendimia, debiendo el Consejo Regulador adoptar las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.
- 9.2 Los Servicios Técnicos, a los únicos efectos del cálculo de la producción máxima admitida, descontarán, para esa campaña, la superficie de la parcela afectada en el Registro de Viñedos de ese viticultor.
- 9.3. El Viticultor queda obligado a comunicar por escrito, con al menos veinticuatro horas de antelación y en impreso normalizado (Anexo 2), la fecha y hora aproximada del inicio de la vendimia de la parcela afectada por el control de vendimia, informando así mismo de lo siguiente: bodega/s de destino de la producción de uva sometida a control, sistema de vendimia a utilizar, estimación del tiempo de duración de la vendimia y matricula de los remolques o vehículos de traslado de uva.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 10 de 11

ANEXO I

COMUNICACIÓN DE SOLICITUD DE AFORO CONTRADICTORIO DE VIÑEDO INSCRITO EN EL REGISTRO DE VIÑAS DEL CRDO RUEDA.

D							con	
D.N.I			en	represe	ntación d	el viticulto	or inscrito	
							con C.I.F.	
			. у	domicilio	a efectos	de comunio	caciones en	
СОМ	UNICA	al CRDO	Ru	eda la soli	icitud de af	oro contrad	ictorio en el	
viñedo qu	e a cont	inuación	se	indica.				
•								
D.1.T.0.0	5-1 \ <i>1</i> -1							
		NEDO AFI	ECT					
municipio	Polígono	Parcela		Variedad	superficie	Año plantación	Sistema conducc	
	•	l	1				l	
El perito	o aue re	presenta	rá a	al viticultor	se indica a	a continuació	ón	
DATOS	•							
non	nbre							
Nº de c								
Tlfno de	contacto							
Lo que firmo en Rueda a los efectos oportunos, a dede								
2.015								
					Fdo:			
				,				



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 11 de 11

ANEXO 2

COMUNICACIÓN DE INICIO Y REALIZACIÓN DE VENDIMIA DE VIÑEDO INSCRITO EN EL REGISTRO DE VIÑAS DEL CRDO RUEDA.

D									C	con
D.N.I en represer				ntació	n d	el	viticulto	or i	nscr	ito
								con	C.I	.F.
			y domicilio	а еге	ectos	ae	comunic	cacior	ies	en
СОМ	UNICA	al CRDO F	Rueda el inic	io de	la ver	ndim	nia en el	viñe	do q	— Jue
a continua	ación se	indica v la	as condicione	s de i	realiza	aciór	n de la m	nisma	1	
a continue	acion sc	marca y ic	as condicions	.5 ac 1	Canzo	acioi	i de id ii	iisiiia	•	
DATOS	DEL VI	ÑEDO A VE	NDIMIAR							
municipio	Polígono	Parcela	Variedad	supe	superficie		Año plantación		Sistema conducc	
CONDI	TONES	DE LA VEI	NDTMTA							
FECHA		FECHA		ina ia	В	ODEC	A DECTINO	LOCAL	TDAD	
INICIO	Hora	FINALIZACIO		po vendimia		BODEGA DESTINO - LOCALIDAD				
INICIO	aprox.	FINALIZACIO	JN Mecanica-ii	iaiiuai	1					
			L							
La qua firma en Rueda a los efectos enertunos a de de										
Lo que firmo en Rueda a los efectos oportunos, a dede 2.015										
2.015										
Fdo:								_		



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 15

PROCEDIMIENTO 04

- 1 OBJETO
- 2 ALCANCE
- 3 REFERENCIAS
- 4 GENERAL
- 5 LA VENDIMIA, SU CONTROL.
- 6 LA TARJETA DE VITICULTOR.
- 7 DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE INSPECCION Y ADMINISTRATIVOS PARA LA REALIZACION DE LOS DISTINTOS TIPOS DE CONTROL.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 15

1 OBJETO

Definir la sistemática del Órgano de Control de la Denominación de Origen RUEDA para controlar el proceso de vendimia de las uvas que los viticultores de viñedos inscritos entregan a las bodegas inscritas para elaborar vinos con derecho a la D.O. RUEDA, y velar por el cumplimiento del Reglamento de la protección.

2 ALCANCE

Viticultores con viñedos inscritos que entreguen uva en bodegas inscritas y titulares de bodegas Inscritas que elaboren vinos que lleven la contraetiqueta de D.O. RUEDA.

3 REFERENCIAS

- Normativa de carácter comunitario, nacional y autonómico que sea aplicable.
- Reglamento de la D.O. RUEDA.
- Instrucciones de Vendimia, aprobadas para cada campaña (Normas de coyuntura anual).

4 GENERAL.

Para que las bodegas inscritas en la Denominación de Origen Rueda puedan elaborar y expedir vinos utilizando la mención de la Denominación de Origen Rueda, las partidas de uva procedentes de viñedos inscritos serán inspeccionadas y sometidas al control de vendimia establecido en este procedimiento.

Así mismo, toda la uva que se pretenda entregar en bodega inscrita será obligatoriamente supervisada en su entrega por el personal del Órgano de Control de la D.O. Rueda. De esta forma será verificada y comprobada su procedencia y estado por un inspector asignado por el Órgano de Control.

Aquellas parcelas vitícolas en las que, como consecuencia de la inspección de campo, se compruebe algún incumplimiento a lo establecido en el Reglamento de



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 15

la D.O. Rueda o en sus Normas de coyuntura anual (Instrucciones de Vendimia), previa a la realización de su vendimia, podrán perder el derecho al uso de la mención y la uva procedente de dichas parcelas no podrá destinarse a la elaboración de vinos amparables por la D.O. Rueda.

5 LA VENDIMIA, SU CONTROL.

A efectos de trabajo de control e inspección que realizan los Servicios Técnicos del Órgano de Control del Consejo Regulador, se define la vendimia como la recolección del fruto maduro de la planta (la uva), su transporte a la bodega, la recepción por parte de la bodega y su molturación y prensado en la misma.

Los trabajos de inspección que realizan los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, durante la vendimia, tienen como misión vigilar el cumplimiento del Reglamento de la Denominación de Origen Rueda, de las Instrucciones de Vendimia y del resto de normativa aplicable, para lo cual, en síntesis, como mínimo debe controlarse lo siguiente:

- Control del origen de la uva.
- Control de la variedad de uva.
- Control del rendimiento de los viñedos.
- Control de la sanidad de la uva.
- Control de la limpieza, higiene y factores técnicos durante la vendimia.

5.1°.- Control del origen y de la variedad.

Todas las partidas entregadas en una bodega, así como las cargadas en medios de transporte de varios viticultores, serán supervisadas y controladas por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador denominados Auxiliar de Veedor o Veedor.

A todos los viticultores con viñedos inscritos en el Registro de Parcelas Vitícolas el Consejo Regulador, por medio de sus Servicios Técnicos, les entregará una acreditación de dicha inscripción llamada TARJETA DE VITICULTOR, que debe ser presentada en las entregas para su identificación.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 15

LA TARJETA DE VITICULTOR es un documento personalizado para cada viticultor que le acredita como explotador de viñedos inscritos en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador.

Un viticultor que posea viñedos inscritos en los Registros de Parcelas Vitícolas de la D.O. Rueda, únicamente podrá entregar en las bodegas acogidas, para la elaboración de vinos protegidos, hasta una determinada cantidad de uva por parcela vitícola. Esta cantidad máxima viene fijada por el resultado de multiplicar la superficie inscrita de la misma, según su sistema de conducción, por el rendimiento máximo autorizado, indicado en el Reglamento de la D.O. Rueda.

Un viticultor inscrito solo podrá entregar en las bodegas acogidas, para la elaboración de vinos protegidos, aquellas variedades viníferas que constan en su registro, a las que se asigna una producción máxima. Las variedades autorizadas son las indicadas en el Art. 6 del Reglamento (verdejo, viura, palomino, sauvignon blanc, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y garnacha). Si en su registro no figura la variedad que se entrega no se permitirá la operación, debiendo justificar su procedencia.

En cuanto a las Variedades tintas, sólo serán controladas en aquellas bodegas que soliciten dicho control. Para ello en los Registros de Parcelas Vitícolas se mantienen las variedades tintas aunque, en función de la bodega que reciba dicha uva tinta, será controlada o por el contrario entrarán como uvas de la zona de producción sin derecho a origen.

5.2°.- El control de Grado de madurez de la Uva.

La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes de vendimia será de 10,5% vol. para variedades blancas. Las variedades tintas, en aquellas partidas de uva que se sometan a control, deberán alcanzar una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 12% vol. Para parcelas destinadas a la elaboración de vino base para espumoso, y que así se haya solicitado antes del uno de Julio, conforme se establece en el Reglamento, la graduación potencial mínima de las partidas será de 9,5% vol. para todas las variedades, tanto blancas como tintas.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 15

La medición y control de la graduación alcohólica de las partidas de uva será realizada por los Servicios Técnicos mediante refractómetro, cuyo resultado determinará si la partida de uva se ajusta a la graduación alcohólica volumétrica potencial mínima, determinando en dicho momento si la partida cumple los requisitos mínimos establecidos en el presente Reglamento. El refractómetro utilizado estará calibrado e identificado.

Por otro lado las bodegas en su autocontrol llevarán a cabo el registro de entradas de uva indicando el grado alcohólico de las partidas de uva.

5.3°.- El control de rendimiento de los viñedos.

El control se realizará en varias fases:

1ª Según los criterios establecidos por el Comité de Certificación cada campaña, se realizará un control previo a la vendimia mediante inspección de campo y conteo de racimos, según se establece en el Procedimiento de Aforo, mediante el cual se valorarán aquellas parcelas vitícolas que excedan los rendimientos máximos y como consecuencia de ello, pueden perder el derecho al uso de la Denominación de Origen para la producción obtenida de la misma.

2ª La siguiente fase se realizará durante el control diario en báscula o bodega por los Servicios Técnicos, ya que al realizar la entrega de cada partida se comprobará si se excede el rendimiento máximo por parcela. Los Servicios Técnicos solicitarán al viticultor que identifique la procedencia indicando municipio, polígono y parcela de donde proceda la uva.

3ª La tercera fase se realizará una vez finalizada la vendimia e informatizadas todas las entradas de partidas de uva en las bodegas. Una vez detectados todos aquellos viticultores que han sobrepasado la producción máxima permitida en sus viñedos, el Consejo Regulador, por medio de su Órgano de Control, iniciará un expediente de descalificación sobre la cantidad de uva excedida de cada viticultor.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 6 de 15

En el momento que ese viticultor llegue al máximo autorizado, no podrá descargar más uva junto al resto de uva con derecho a Denominación de Origen recogiéndose en un informe de vendimia dicha incidencia (Nª formato MC-04-01).

5.4 Control de la sanidad de la uva

El artículo 11.1 del Reglamento establece que " La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuada, y con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos partidas de uva sana, rechazando cualquier partida que no se encuentre en perfectas condiciones".

La función de los Servicios Técnicos del Órgano de Control del Consejo Regulador, compuesto por los Veedores y auxiliares de Veedor, en esta materia es detectar, tanto en el campo como en la bodega, las partidas cuyo estado sanitario no sea el adecuado, para rechazarlas y que no sean utilizadas en la elaboración de vinos protegidos.

En este apartado se relacionan ciertas enfermedades fúngicas, plagas y alteraciones no parasitarias que pueden afectar a la materia prima en la elaboración de vinos de calidad. Para la realización de un perfecto trabajo de inspección durante la vendimia es importante conocer estas alteraciones, consiguiendo así diferenciar aquellas partidas afectadas de las partidas de uva sana. El control de enfermedades se realizará mediante la instrucción técnica donde se describen las citadas alteraciones.

- Enfermedades

Podredumbre Gris

Podredumbre ácida

Podredumbres secundarias

Mildiu

Oidio

- Plagas

Polilla del racimo

- Alteraciones no parasitarias



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 7 de 15

Pedrisco o daño por una tormenta de granizo.

Daño por azufre

Golpe de calor

De todas estas alteraciones de la uva, las dos más importantes a efectos del trabajo a realizar por los auxiliares de veedor son el oídio y, sobre todo, la podredumbre.

5.5 Control de la limpieza, higiene y otros factores técnicos durante la vendimia.

La limpieza e higiene será controlada por los veedores y auxiliares de veedor en los medios de transporte y en las zonas de descargas.

En todas las entregas se comprobará el cumplimiento de las exigencias de limpieza (mediante inspección ocular), que sean establecidas en las Instrucciones de Vendimia. En concreto:

- 1º Obligación de lavado de medios de transporte tras la descarga.
- 2º Comprobación del estado de oxidación del mosto o partida a efectos de comprobar si se han cumplido las exigencias de uso de anhídrido sulfuroso que establezcan las Instrucciones de Vendimia.

Siempre que un auxiliar de veedor compruebe medidas o actos higiénicamente reprobables y que no vengan especificados en las Instrucciones de Vendimia, deberá anotarlo y comunicarlo inmediatamente a un veedor para su conocimiento.

6 LA TARJETA DE VITICULTOR:

Los viticultores que descarguen uva en los lagares de las bodegas acogidas, deberán presentar en todas y cada una de las descargas SU TARJETA DE VITICULTOR.

Sin la citada Tarjeta no se podrá destinar uva a la elaboración de vino amparado por la Denominación de Origen, siendo OBLIGATORIO que todo VITICULTOR INSCRITO en la D.O. esté en posesión de ella.

Aquellos viticultores inscritos que no posean la Tarjeta, deberán personarse en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda con



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 8 de 15

anterioridad a realizar la vendimia.

La Tarjeta es de uso exclusivo de su titular, quedando prohibida la utilización de la misma para transacciones de uva correspondientes a otros titulares, incluso por razones de parentesco, arrendamientos u otros similares. Estas situaciones deben ser comunicadas al Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia.

Toda partida de uva que no esté justificada con la Tarjeta de Viticultor se considerará, a todos los efectos, uva sin Denominación de Origen, siendo destinada a la elaboración de otros tipos de vino.

La tarjeta de Viticultor es un medio de control que permite la entrega de uva e identificación del Viticultor, pero en ningún caso califica o descalifica ninguna partida, sino que quien certifica y, por tanto, califica o descalifica, es el Órgano de Control representado por el Comité de Certificación. El uso indebido de este documento supondrá la apertura de expediente sancionador, sin perjuicio de la descalificación de la uva que no cumpla lo establecido en el Reglamento.

7º DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE INSPECCIÓN Y ADMINISTRATIVOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE CONTROL.

7.1°.- Ubicación

Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador durante la vendimia estarán integrados por veedores, apoyados de tantos auxiliares de veedor como el año lo requiera. Por ello, todas las funciones descritas para los auxiliares podrán ser desempeñadas directamente por los veedores.

Los principales lugares de control son las parcelas vitícolas, las básculas donde se pesa cada una de las partidas de uva y las bodegas donde se descargan dichas partidas.

Existen básculas situadas junto al mismo lagar de la bodega, en estos casos se personará en la misma bodega el número necesario de auxiliares de veedor para garantizar la eficacia de los controles, apoyados por algún veedor si fuera necesario (dependiendo del volumen de recepción de la bodega) realizando el control sin salir de las instalaciones.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 9 de 15

Hay básculas pertenecientes a una cámara agraria, ayuntamiento o particular, donde pesan las bodegas del municipio, estas básculas no suelen estar al lado del lagar de las bodegas, por lo que el auxiliar de veedor que realiza el control deberá estar continuamente moviéndose entre la bascula y los distintos lagares, controlando todos los pesos y las descargas de uva (deberán visualizarse todos los pesos y descargas). En los municipios con más de dos bodegas se destinarán dos o más auxiliares de veedor, de tal manera que uno estará permanentemente en la báscula y otro entre los lagares.

En otras situaciones, un auxiliar de veedor debe controlar básculas y lagares en distintos municipios, lo que supone un movimiento constante entre varias básculas y varias bodegas. En estos casos el volumen de recepción de las bodegas es pequeño.

Los auxiliares de veedor deben comprobar que las básculas cuenten con la certificación de revisión vigente.

Por último existe la situación particular de SEGOVIA, donde la uva se va recogiendo en las básculas de diversos municipios por camiones que las llevan a distintas bodegas situadas en Segovia o en Valladolid. En este caso los auxiliares de veedor deben seguir a los camiones, para controlar las partidas de uva que se carguen. Todos los camiones son pesados en destino, aunque, como norma, serán pesadas individualmente todas las partidas que sean descargadas en dichos camiones, para registrar las diferentes partidas de los viticultores que descarguen, así como el estado de cada partida, salvo en el caso de que todas las partidas descargadas sean del mismo viticultor y se pese el camión.

7.2°.- Trabajo del auxiliar de veedor.

Cuando llegue una partida de uva al lagar o báscula donde se encuentre el auxiliar de veedor, éste deberá, en primer lugar, solicitar la TARJETA DEL VITICULTOR al encargado de la uva (suele ser el tractorista) y una vez en su poder, comprobará quién es el titular de la uva. Seguidamente, subiéndose al remolque, comprobará visualmente la variedad de uva, su sanidad y el cumplimiento de las Instrucciones de Vendimia.

La Tarjeta del viticultor debe ser entregada por el viticultor al auxiliar de vendimia



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 10 de 15

en todas y cada una de las descargas que realice en las bodegas acogidas. Es un documento que debe estar en posesión del viticultor, nunca en la bodega o en la báscula.

Posteriormente el auxiliar de veedor debe actuar siguiendo este orden: ver la realización del peso bruto de la partida de uva, registrar la operación, la variedad y peso bruto de la partida y la procedencia, solicitando al representante de la partida el municipio, polígono y parcela de donde procede la uva. Comprobar en el momento de descarga en la tolva que la partida es homogénea e idéntica a lo que vio cuando se subió al remolque, ver la realización de la tara de la partida de uva y concluir la operación de dicho viticultor introduciendo la tara para la finalización de la operación de entrega.

7.3°.- Informes de vendimia (actas).

Cuando en la parcela vitícola, báscula o bodega acogida se detecte, a juicio de los Servicios Técnicos, que una partida de uva no se encuentra en un estado sanitario aceptable o se considere que existe una infracción de las Instrucciones de Vendimia o del Reglamento de la D.O., la actuación correcta del auxiliar de veedor será la siguiente:

- 1º.- Estudiar perfectamente qué problema afecta a la partida de uva, hasta estar seguro de ello.
- 2º.- Comunicar al responsable de la uva (viticultor) y al responsable de la bodega, el problema que tiene la partida de uva.
- 3º.- Comunicar al viticultor y al responsable de la bodega la situación a la que se debe ajustar la partida de uva afectada: "No deberá coincidir ni en la descarga, ni en la tolva, ni en el estrujado, ni en el prensado ni en la vinificación con las partidas de uva sana, salvo que se descalifiquen todas aquellas con las que se mezcle en cualquiera de los procesos detallados".

Si la detección de la anomalía que tiene la partida de uva se ha realizado cuando se encuentra en la tolva o descargada en un camión donde descargan varios viticultores, la mezcla con uva sana conllevará la descalificación de toda uva mezclada. Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador tienen la obligación de



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 11 de 15

comprobar todas las partidas de uva cuando se encuentran en el remolque. Puede ocurrir que una vez vista la partida de uva en el remolque y pareciendo sana o de una determinada variedad, posteriormente, cuando se descargue, aparezcan las deficiencias sanitarias o las diferentes variedades, en ese caso se levantará el Informe de vendimia, haciendo constar en observaciones lo ocurrido, debiendo obligar a la bodega a su vinificación por separado.

4º.- Cumplimentar el informe de vendimia (Formato MC 04-01), rellenando en primer lugar las casillas que en él van impresas, seguidamente, en el apartado observaciones, se describen detalladamente las causas por las que se ha decidido levantar el acta, así como los pormenores de los hechos. Nunca se deben exponer en los informes de vendimia ideas, suposiciones o creencias de los auxiliares.

Una vez cumplimentado el informe se solicita la presencia de los responsables, a los que se les lee lo escrito, informándoles que pueden exponer sus alegaciones que se recogerán en el Informe de Vendimia y se les pide que firmen. Cuando se termina de redactar el informe de vendimia, se les entrega una copia tanto al viticultor como al responsable de la bodega y se les informa de las alegaciones que pueden ejercitar ante el Consejo.

5º.- Si el viticultor no está conforme con las apreciaciones del auxiliar de vendimia y exige la realización de un muestreo o toma de muestras, este último deberá avisar inmediatamente a uno de los veedores. El auxiliar comunicará al viticultor que no descarque hasta que se presente un veedor.

Cuando en una partida de uva exista una zona afectada y otra sana, viéndose objetivamente que existe una considerable diferenciación, el auxiliar puede sugerir al viticultor y al responsable de bodega la realización de una limpieza, eliminando aquellos racimos afectados, hasta que el mismo auxiliar considere que la partida esta correcta. Se realizara un informe de estos casos, que no descalificará la uva sana de la partida.

Todos los informes realizados se entregarán al Veedor encargado, no se destruye ninguno, incluso se entregarán los realizados erróneamente, ya que los informes están numerados para su control.

En las operaciones afectadas por Informe de Vendimia (Formato MC 04-01), al realizar la anotación de la operación se debe indicar el número de Informe de



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 12 de 15

Vendimia y el motivo del acta. Dicho número de informe está compuesto por cinco dígitos, Serie X, Nº Talonario XX y número de informe del talonario XX. Es decir, en la parte superior del Informe de Vendimia figurará lo siguiente:

"SERIE 5 T 07 № 23", debe indicarse en la operación: "50723".

7.4°.- Control de la Tarjeta de viticultor

Durante la vendimia, las tarjetas pueden deteriorarse o perderse. Para solucionar el problema el viticultor deberá pasarse por el Consejo a solicitar una nueva y el auxiliar de vendimia deberá comunicar la incidencia a un Veedor.

Una vez finalizada la vendimia, el viticultor debe guardar su tarjeta para la próxima vendimia y el auxiliar de veedor en la última operación deberá formalizar la finalización de la vendimia y controlar lo que le falta a cada viticultor para llegar al máximo rendimiento total de sus parcelas.

7.5°.- Consideraciones prácticas en el trabajo de vendimia.

7.5°.1. La vendimia mecanizada.

Esta vendimia es diferente a la manual puesto que las máquinas no cortan el racimo, sino que desprenden las bayas del raspón.

El Consejo Regulador diferencia los dos tipos de vendimia a efectos de control. Todos los auxiliares deben indicar, al realizar la operación de la entrada del Bruto, si la vendimia es a mano o a máquina.

A efectos prácticos una partida de uva procedente de vendimia mecanizada se diferencia de otra que procede de vendimia manual en lo siguiente:

- 1º En vendimia mecánica la uva no contiene raquis (escobajo), es decir, se ven las bayas sueltas y no unidas en racimos, aunque algún racimo entero puede encontrarse.
- 2º Al ir las bayas sueltas, se observará la presencia de una parte de los líquidos de la pulpa, por lo que las uvas van junto a una importante cantidad de líquido o mosto.

7.5°.2. Las partidas de uva

Se define como partida de uva cada remolque de uva procedente de la vendimia.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 13 de 15

La entrega en las bodegas de partidas de uva debe realizarse separada por variedades. El auxiliar de veedor redactará un informe de todas las partidas de uva en las cuales se haya mezclado la variedad verdejo con cualquier otra variedad acogida (incluida la variedad sauvignon blanc). De forma similar se actuará con la variedad sauvignon blanc cuando se mezcle con uva de las variedades viura y palomino.

Cuando en una partida de uva se encuentren mezcladas variedades acogidas a la D.O. junto a variedades de uva blanca no autorizadas por el Reglamento, el auxiliar de veedor, en función del artículo 6 del Reglamento, redactará un informe recogiendo el incumplimiento. En este caso no se realizará operación, únicamente se realizará informe y se descargará por separado.

Respecto a las variedades tintas, las entregas deben realizarse separadas por variedades, no admitiéndose mezclas. No se pueden mezclar variedades blancas con tintas. El veedor auxiliar deberá hacer hincapié en esta consideración, intentando que los viticultores no lleven partidas con estas mezclas. Cuando exista una mezcla de uva tinta con uva blanca, a efectos del Consejo Regulador no se considerará válida para la vinificación de vinos acogidos a la D.O. Rueda.

7.5°.3 Transporte de uva en camiones.

En estos casos se nos presentarán varias partidas de diferentes viticultores que se pesan individualmente para su posterior descarga en el camión. Por tanto, el camión funcionaría como la tolva de una bodega, con lo que pesaríamos cada partida individualmente y obtendríamos las operaciones correspondientes de cada viticultor. Para diferenciar las partidas que se descargan en camión deberá recogerse dicha situación en el correspondiente Informe de Vendimia (Formato MC 04-01) indicando las partidas cargadas en el vehículo para que el veedor que se encuentra en destino donde se descargue la mezcla de partidas pueda comprobar el peso de entrada, por ello una copia del acta se deberá entregar al transportista para que éste lo presente en la bodega destino.

7.6°.- Comportamiento del auxiliar de veedor.

Durante la vendimia el auxiliar de veedor es un empleado del Consejo Regulador,



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 14 de 15

con un contrato legalmente vigente. Por ello se debe atener a las normas de funcionamiento del Consejo Regulador como empresa.

Entre las obligaciones del auxiliar de veedor destacan las siguientes:

Las primeras obligaciones de un auxiliar de vendimia son el cumplimiento del horario que le sea asignado y la realización de su trabajo con la mayor eficacia y esmero posible. En el Consejo Regulador los superiores directos de los auxiliares son los veedores a los que se dirigirán para solucionar cualquier problema.

Los auxiliares de veedor deberán, al igual que el resto del personal del Consejo Regulador, mantener secreto profesional, lo que conlleva no difundir las particularidades de su trabajo fuera de él, ni divulgar datos sobre los viticultores, bodegas o sobre el mismo Consejo Regulador, ni siquiera sobre el personal que trabaje para cualquiera de estas empresas.

El auxiliar de veedor debe ser respetado por los viticultores y bodegas a los que inspecciona, el mismo, con su trabajo y trato humano, debe ganarse la autoridad y el respeto que le deben mantener. Del mismo modo el auxiliar de vendimia por su función inspectora, no debe pensar que puede tratar a las personas inspeccionadas de cualquier forma, sino que su trato debe ser educado, cordial y amable, colaborando con los viticultores y las bodegas en todas las tareas que le sea posible, pero siempre manteniendo las distancias que deben existir entre inspectores e inspeccionados.

Todos los Viticultores o Bodegas recibirán un trato similar evitando que puedan sentir que existen diferencias. Por lo anteriormente expuesto, todos los auxiliares de veedor deben firmar un compromiso de confidencialidad, independencia e imparcialidad antes de prestar sus servicios al Consejo Regulador.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 15 de 15

Modelo FMC-04-01



SERIE 7 / T 93 / №: 0001

		_			
Calle Real, 8 Teléf. 983 86 82 48 - Fax 983 86 81 35 47490 RUEDA (Valladolid)	INFORME CONTROL VENDIMIA	INFORME CONTROL VENDIMIA			
D	, actuando como Auxiliar de Veed	doı			
designado por el consejo Regulador de	a Denominación de Origen Rueda y en función de las facultades que le h	ıar			
sido asignadas, realiza el siguiente information	ne en la fecha y lugar que al final se indica:				
<u>OBSERVACIONES</u>					
	49				

Ejemplar para el Consejo	BODEGA:							
	PESO DE LA PARTIDA:		BRUTO:	TARA				
	Eje	MATRICULA DEL REMOLQUE:						
	MATRICULA DEL TRACTOR:							
	En	a_	de	de 201				
	De éste informe se da una copia a cada interesado después de serles leída.							
	EL INTERESADO,	Eq. (ELAUXILIAR VEEDOR,		LA BODEGA,			
	Fdo,			Fdo,				



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 1 de 18

PROCEDIMIENTO 05

INDICE

- 1 GENERALIDADES
- 2 SOLICITUD Y TOMA DE MUESTRAS
- 3 ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO
- 4 ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO
- 5 CALIFICACIÓN DE PARTIDAS
- **6 VINOS ENVEJECIDOS**
- 7 SEGUIMIENTO DE PARTIDAS CALIFÍCADAS
- 8 FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE CATA y APELACIÓN
- 9 SEGUIMIENTO DE CATADORES
- 10 COMUNICACIONES PLAZOS
- 11 RECURSOS
- 12 TRASLADO DE VINOS ENTRE BODEGAS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 2 de 18

1. GENERALIDADES

- 1.1 Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen "RUEDA", para tener derecho al empleo de la misma, deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en las normas que se señalan a continuación.
- 1.2 El procedimiento de calificación será realizado por el Órgano de Control y supervisado por un responsable del panel y se efectuará sobre partidas <u>a granel</u> contenidas en un único depósito de características homogéneas y trazabilidad comprobada, y sobre partidas <u>embotelladas</u> cuyo volumen no supere los 1.000 hectolitros, que contengan vino de características uniformes y trazabilidad comprobada.
- 1.3 Previo a su comercialización, cada partida de vino que pretenda salir al mercado con la mención "DENOMINACION DE ORIGEN RUEDA", además de cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RUEDA"" y en la normativa vigente, deberá someterse a un control que abarcará un examen analítico y otro organoléptico.
- 1.4 La calificación de las partidas tendrá una validez limitada en el tiempo que será diferente según la ubicación de la partida de vino en el momento de la toma de muestras: la de las partidas de vino que se encuentren a granel tendrá una vigencia de seis meses y en el caso de encontrarse embotelladas será de doce meses hasta su contraetiquetado.

Las partidas que hayan perdido la calificación por haber transcurrido los plazos indicados, podrán solicitar una nueva calificación, para lo que habrá de realizarse una nueva toma de muestras. Esta nueva calificación se solicitará por la bodega en el plazo de un mes a contar desde la fecha de caducidad de la inicial, perdiendo en caso contrario el derecho a su amparo por la D.O. RUEDA.

- 1.5 La presente norma regula los siguientes apartados:
 - Solicitud de calificación de partidas
 - Proceso de toma de muestras
 - Análisis instrumental
 - Análisis organoléptico
 - Calificación de las partidas
 - Calificación de vinos envejecidos
 - Seguimiento de las partidas calificadas
 - Funcionamiento del Comité de Cata y Apelación
 - Comunicaciones, plazos
 - Recursos
 - Traslado entre bodegas

2 SOLICITUD Y TOMA DE MUESTRAS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 3 de 18

- 2.1 Solicitud: Las bodegas inscritas presentarán una solicitud al Órgano de Control, mediante la aplicación dispuesta telemáticamente (www.vendimiadorueda.com) o bien según el modelo FMC-05-01, si no es posible su realización telemática, en el que se recogerá una declaración de cumplimiento de parámetros físico-químicos y organolépticos, así como de los requisitos de origen y trazabilidad. Las bodegas deberán presentar la solicitud con al menos tres días naturales de antelación al de la cata.
- 2.2 El Órgano de Control podrá verificar la certeza de lo declarado solicitando la documentación que lo acredite. Los Servicios Técnicos, previo a la toma de muestras, comprobarán, al menos, lo siguiente:
 - Garantía de la procedencia de las uvas calificadas de viñedos inscritos.
 - Trazabilidad de la partida.
 - Plazos de envejecimiento, si procede, indicando fecha de entrada y salida en barricas, botella, etc.
 - Garantía de cumplimiento en lo relativo al porcentaje mínimo de las variedades principales en el vino.

En el caso de no cumplir con lo exigido se procederá a reclamar la documentación necesaria dando un plazo de 10 días hábiles para la presentación de la misma. Si transcurrido dicho plazo la bodega no hubiera subsanado las deficiencias, la solicitud se considerará no presentada y la bodega deberá presentar una nueva.

2.3 Los vinos que vayan a someterse al proceso de calificación estarán localizados en depósitos o en botella. Con independencia de su capacidad, el vino contenido en cada depósito constituirá una partida. Cuando la muestra este embotellada la partida deberá ser homogénea.

La toma de muestras se efectuará después de la fermentación y previo a salir al mercado, debiendo estar el vino preparado para su comercialización. La toma de muestras se realizará en la bodega inscrita donde se encuentre la partida de vino.

Se considera partida de vino a granel el volumen total o parcial de vino contenido en un único depósito de características uniformes y trazabilidad comprobada. Se considera partida de vino embotellado el lote formado por botellas que contengan vino de características uniformes y trazabilidad comprobada, cuyo volumen no supere los 1.000 hl. En el caso de vinos sometidos a envejecimiento en barricas, la partida la constituyen el conjunto de botellas o el depósito que contenga dicho vino de características uniformes y trazabilidad comprobada. En estos vinos la toma de muestras se realizará en la fase final del proceso de envejecimiento reglamentario, en botellas o en depósito.

- 2.4 La toma de muestras se realizará durante los siguientes plazos:
 - VINOS BLANCOS, ROSADOS y TINTOS JOVENES: A partir del 15 de Octubre del año de la cosecha, hasta finalizar el proceso de elaboración y una vez preparados para salir al mercado.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 4 de 18

- VINOS TINTOS CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA: A partir del 15 de Octubre del año que cumpla los plazos obligatorios para cada tipo de vino una vez terminado y preparado para salir al mercado.
- 2.5 La toma de muestras será realizada por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, previa solicitud de la firma interesada en impreso normalizado.
- 2.6 Se tomarán seis muestras por partida (botella de 0,75 litros de capacidad) que serán precintadas y etiquetadas, firmándose en el mismo acto la etiqueta por el veedorinspector y el responsable de la Bodega. Esta última deberá facilitar los elementos y medios necesarios para el embotellado y encorchado de las muestras en perfectas condiciones. Las muestras tomadas tendrán los siguientes destinos:
 - Una para análisis instrumental (físico y químico).
 - Una para análisis organoléptico.
 - Dos permanecerán en el Consejo Regulador como muestras de seguridad y para posibles nuevas valoraciones y análisis dirimentes.
 - Dos permanecerán en la Bodega interesada como testigo para posibles contraanálisis.

Tanto las muestras de seguridad como las que permanezcan depositadas en la Bodega deberán ser conservadas hasta que finalice el proceso de calificación.

- 2.7 De la Toma de Muestras se levantará la correspondiente acta según modelo normalizado. El acta será firmado por el Veedor-Inspector y el representante de la bodega. En dicho Acta se indicará, al menos, lo siguiente:
 - El número del depósito del que se toma la muestra.
 - El volumen de vino a que asciende la partida.
 - El año de cosecha del vino.
 - El tipo de vino del que se trata y el destino previsto.
 - La composición varietal de uva con las que se ha elaborado.

3 ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

3.1 El análisis físico-químico de las partidas será realizado por un laboratorio acreditado en el cumplimiento de la UNE EN-ISO/IEC 17025 para los ensayos enumerados a continuación.

Se realizarán, como mínimo, las siguientes pruebas analíticas:

- Grado alcohólico.
- Acidez Volátil.
- Sulfuroso total.
- Azúcares reductores.
- Acidez total.
- 3.2 El Director Técnico podrá solicitar cuantas pruebas analíticas estime necesarias para el control e identificación de la partida.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 5 de 18

- 3.3 De cada muestra analizada los Servicios Técnicos comprobarán el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Reglamento. La comprobación concluirá con: correcto, defecto subsanable o incorrecto.
 - a. CORRECTO: La partida cumple con los requisitos analíticos establecidos.
 - b. DEFECTO SUBSANABLE: Cuando una partida no cumpla un parámetro analítico pero que pueda ser subsanada con un tratamiento enológico autorizado y de manera aislada sin mezclar con otras partidas. El único parámetro analítico que podrá subsanarse es la Acidez Total.
 - c. INCORRECTO: Cuando una partida incumpla las limitaciones analíticas y no sea posible su corrección por medios autorizados.

4 ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- 4.1 El análisis organoléptico será llevado a cabo por el Comité de Cata.
- 4.2 La valoración del Comité de Cata será definida como:
 - a. **CORRECTA**: cuando la mediana y media de las puntuaciones sea igual o mayor a 72 puntos.
 - b. DEFECTO SUBSANABLE: si el valor de la mediana y media se encuentra entre igual o mayor a 56 y menor a 72 y se considera que los motivos por los que no ha alcanzado la Calificación son, a juicio del Comité de Cata, subsanables con prácticas enológicas o tratamientos autorizados por el Reglamento de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA", así como por la legislación vigente.
 - c. **INCORRECTA**: si no alcanza las puntuaciones mínimas indicadas y no cumple con lo establecido en el epígrafe anterior.

5 CALIFICACIÓN DE PARTIDAS

- 5.1 Para la calificación de una partida de vino los Servicios Técnicos procederán de la siguiente manera:
 - 1. Comprobación resultados análisis físico-químico.
 - 2. Comprobación resultados análisis organoléptico.
 - Emisión Informe final, en el que, a la vista de las comprobaciones anteriores, el Director Técnico, por delegación del Comité de Certificación, resolverá el proceso de calificación, pudiendo resultar la partida Calificada, Emplazada o No Calificada. El Director Técnico informará periódicamente al Comité de Certificación.
- 5.2 Una partida como máximo será valorada dos veces por el comité de Calificación y una por el Comité de Apelación con la calificación final que a continuación se establece:

5.2.1 **CALIFICADA**



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 6 de 18

- a. Aceptar como vino con derecho a la protección "DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA" la partida cuya muestra haya superado las pruebas del análisis organoléptico, del análisis instrumental y así conste en el Informe Final.
- b. Una vez comunicada la decisión de calificación, la bodega podrá solicitar al Órgano de Control la entrega de contraetiquetas u otros elementos de garantía y control correspondientes a dicha partida., El uso de las mismas se limitará al etiquetado de la partida para la que se entreguen.

5.2.2 **EMPLAZADA**

No aceptar cautelar y provisionalmente como vino con derecho a la protección "DENOMINACION DE ORIGEN RUEDA"

- a) Una partida podrá ser emplazada cuando, siendo favorable el análisis físicoquímico, el Comité de Cata determine que presenta defectos que puedan ser subsanados mediante prácticas y tratamientos enológicos autorizados por la legislación vigente.
- b) Asimismo, también podrá ser emplazada una partida, aun cuando siendo favorable el análisis organoléptico, no haya superado el control de aptitud físico-química debido al incumplimiento de alguno de los parámetros que puedan ser subsanados mediante prácticas y tratamientos enológicos autorizados de manera aislada sin mezclarla con otra. El único parámetro analítico que podrá subsanarse es la Acidez Total.

La decisión del Órgano de Control será comunicada al interesado, quien dispondrá de un plazo máximo de un mes para subsanar los defectos detectados. El interesado comunicará al Comité de Certificación la fecha, dentro del plazo señalado, a partir de la cual se tomarán nuevas muestras.

En el caso de que la Bodega necesite un período de Emplazamiento mayor, deberá cursar solicitud al Órgano de Control en un plazo no inferior a cinco días hábiles antes de que se cumpla el mes concedido, acompañado de un documento escrito donde se expliquen las razones por las que se solicita la prórroga, firmada por el representante de la Bodega.

Una partida de vino podrá ser emplazada una sola vez.

La mezcla de una partida de vino en situación de emplazamiento con otra partida calificada, no calificada o descalificada conllevará la descalificación de ambas.

5.2.3 **NO CALIFICADA**

No aceptar como vino con derecho a la protección "DENOMINACION DE ORIGEN "RUEDA" la partida cuya muestra se ha sometido a calificación, por no haber obtenido un resultado favorable de los análisis organoléptico y/o físico-químico.

Este resultado, una vez comunicado a la Bodega, implicará que no se entreguen las contraetiquetas u otros elementos de garantía y control a dicha partida y podrá ser



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 7 de 18

recurrido ante el Comité de Certificación para su valoración por el Comité de Apelación.

- 5.3 Cada partida de vino que esté en situación de Emplazamiento o No Calificación deberá permanecer en envases identificados y debidamente rotulados bajo el control del Órgano de Control de la Denominación de Origen.
- 5.4 En cualquier momento el elaborador podrá renunciar a la calificación obtenida para la totalidad o para una parte de la partida, debiendo anotar en sus registros que se trata de un vino que ha perdido la condición de vino calificado por la Denominación de Origen y comunicar la nueva situación al Órgano de Control de la Denominación de Origen.

6 VINOS ENVEJECIDOS

Todos aquellos vinos que sean sometidos a cualquier tipo de envejecimiento en madera y botella, una vez finalizado tal periodo y previamente a la comercialización, deberán someterse a proceso de calificación, independientemente de los controles que pudieran haber sido efectuados con anterioridad.

7 SEGUIMIENTO DE PARTIDAS CALIFÍCADAS

- 7.1 Los vinos que hayan sido calificados como "DENOMINACION DE ORIGEN "RUEDA" deberán mantener las cualidades organolépticas características por las que fueron calificados, teniendo en cuenta las modificaciones derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.
- 7.2 La Descalificación de los vinos podrá ser realizada en cualquier fase de su elaboración, envejecimiento y comercialización. En caso de vinos embotellados es motivo de descalificación la variación irregular de los parámetros analíticos de la muestra del lote embotellado, con respecto a la muestra testigo tomada en la calificación inicial.
- 7.3 Los Servicios Técnicos podrán efectuar nuevas tomas de muestras de cualquier partida de vino, en el momento que consideren oportuno, para el seguimiento adecuado de las partidas calificadas. Al menos una vez al año se tomarán muestras de los productos terminados, en cada una de las bodegas inscritas, indicándose el lote de embotellado y siendo estas muestras sometidas a análisis físico-químico y control organoléptico por parte del Comité de Cata.
- 7.4 Las partidas de vino Calificadas en las que se tomen muestras para seguimiento, no deberán ser comercializadas durante el tiempo comprendido entre la toma de muestras y la comunicación de la resolución. Dicha retención no podrá superar los diez días, en el caso de que fuera CALIFICADO, y si fuera DESCALIFICADO, la retención se mantendrá hasta que concluya el plazo de apelación sin que la bodega haya recurrido o hasta la resolución del comité de apelación en caso de recurso, salvo que la bodega manifieste de forma expresa su voluntad de no recurrir, cuyo caso quedará definitivamente DESCALIFICADO.
- 7.5 Si la partida está embotellada, etiquetada y contraetiquetada y se descalifica será inmovilizada hasta que el titular comunique su destino.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 8 de 18

7.6 El resultado de las partidas o lotes de producto terminado sólo podrá ser CALIFICADAS o DESCALIFICADAS. En caso de resultar descalificada dicha situación podrá ser recurrida ante el Comité de Certificación para su valoración por el Comité de Apelación.

8 FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE CATA y APELACIÓN

- 8.1 El Comité de Certificación fijará un calendario anual de catas, el cual será comunicado a todas las bodegas inscritas.
- 8.2 Dicho calendario será flexible y podrá sufrir alteraciones, atendiendo a los períodos de mayor volumen de embotellado de las bodegas acogidas
- 8.3 Las sesiones de cata se efectuarán en una sala adecuada para tal fin y en la que los catadores estén separados de tal manera que quede garantizado su aislamiento visual. La cata se realizará con el silencio apropiado para la concentración de los catadores.
- 8.4 Las muestras de vino sometidas a cata se presentarán al Comité de Cata de forma anónima.
- 8.5 Tanto las fichas de cata como los informes emitidos sobre cualquier partida de vino sometida al proceso de calificación poseen un carácter estrictamente confidencial.
- 8.6 En una sesión de cata el número de muestras sometidas a proceso de calificación no será superior a veinte.
- 8.7 La ficha de cata que utilizará el Comité de Cata se adjunta al final de este Anexo.
- 8.8 La formación de los Comités de Cata se realizarán mediante la aplicación (www.vendimiadorueda.com) que ordenará a todos los catadores de manera aleatoria creando un listado con dicho orden. Según el número de sesiones de cata necesarias cada semana la aplicación comienza a realizar las asignaciones a cada sesión de manera correlativa y numérica, una vez establecido las catas y asignadas los cinco catadores por sesión, se realiza la comunicación a los catadores y cuando un catador rechace su participación, el programa lo marca como no asignado, y asignará al siguiente según el listado de orden establecido. La aplicación generará un orden nuevo de manera aleatoria, cuando tenga pendiente asignar más catadores a una sesión y no le queden ningún catador para asignar pendiente de la ordenación anterior. Siempre que queden catadores de una ordenación que no hayan ido a ninguna sesión de cata, serán los primeros por los que la aplicación comenzará a asignar.
- 8.9 Para la incorporación de nuevos catadores será necesario obtener la estadística de catadores en la que se evalúe la desviación de sus puntuaciones respecto al resultado final de la calificación, entendiendo como tal, la mediana. Tomando como referencia la



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 9 de 18

estadística respecto a la desviación, los requisitos mínimos para incorporar nuevos catadores serán los siguientes:

- Haber catado un número mínimo de 100 muestras.
- Que el valor de la desviación del catador evaluado se encuentre por debajo del promedio de las desviaciones de todos los catadores evaluados, considerando las sesiones de cata celebradas en la cosecha en curso.
- 8.10 El orden de cata de las partidas dentro de la sesión será por numeración aleatoria agrupando por tipos de vino, cuya distribución será realizada por la aplicación, (www.vendimiadorueda.com), de manera numérica y aleatoria, distribuyendo las muestras de manera equitativa para cada sesión de cata. La numeración de las muestras será asignada por orden de recepción de las solicitudes de toma de muestras, que se irán numerando correlativamente a través de la aplicación en la web (www.vendimiadorueda.com), a medida que lo realicen las propias bodegas.
- 8.11 El Comité de Apelación se regirá por las mismas normas que el Comité de Cata y serán convocados aquellos catadores del listado de apelación que no hayan catado el vino con anterioridad. El Comité podrá establecer que ciertos catadores o alguno de ellos, sólo sean convocados a Apelación para facilitar su convocatoria. La diferencia con el Comité de Calificación será su veredicto que se tomará por mayoría de los catadores asistentes y nunca podrá emplazar una partida de vino.

9 SEGUIMIENTO DE CATADORES.

La valoración individual de los catadores, en relación a sus desviaciones, se realizará mediante la tabla estadística en la que se obtiene el promedio de desviaciones de cada catador respecto al resultado de la Mediana de cada muestra catada, por lo que se obtendrá una desviación media de todos sus resultados.

Con dichos resultados, semestralmente, en los meses de Junio y Diciembre del año siguiente a la cosecha, se informará individualmente a cada catador del promedio de sus desviaciones respecto al resultado de la Mediana de cada vino catado y se les indicará en qué parte deben mejorar y se estudiará su evolución para valorar su mejora dentro del panel de cata. Si se detectara que alguno de los catadores no mejora su situación, será valorada por el pleno del Comité de Certificación para tomar las medidas correctivas que se estimen. Así mismo, cuando el Director Técnico detecte alguna anomalía que deba ser valorada por el Comité, se podrá estudiar en cualquier momento del proceso de calificación.

10 COMUNICACIONES - PLAZOS.

10.1 Toma de Muestras.- Podrá realizarse a partir del día siguiente de la presentación de la solicitud de calificación y en un plazo máximo de ocho días. La petición de toma de



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 10 de 18

muestras para calificación deberá presentarse al Comité de Certificación al menos con tres días naturales de antelación al día fijado para la cata.

- 10.2 Comunicación de la Resolución.- Entre la toma de muestras y la calificación de una partida no podrán transcurrir más de quince días. La comunicación de la resolución se hará como máximo en los diez días siguientes. La fecha de inicio, a efectos de cómputo de duración de la vigencia de las calificaciones, será la de la cata en que la partida resulte calificada.
- 10.3 En caso de Emplazamiento, No Calificación o Descalificación, la resolución será motivada y notificada al interesado con acuse de recibo.
- 10.4 El interesado dispondrá, en el caso de resultar una partida No Calificada, de un plazo de diez días a partir del siguiente a la fecha de notificación para solicitar al Órgano de Control un nuevo análisis instrumental u organoléptico.
- 10.5 En el caso de partidas Emplazadas, la bodega interesada, una vez subsanado el defecto, podrá solicitar una nueva toma de muestras, las cuales serán sometidas a calificación.

Transcurrido un mes, contado a partir de la fecha de notificación del Emplazamiento, sin que el interesado solicite la toma de nuevas muestras de la partida, ésta resultará No Calificada.

En el caso de que la Bodega necesite un período de emplazamiento mayor, deberá solicitarlo por escrito al menos cinco días hábiles antes de que se cumpla dicho vencimiento. Se acompañará de un escrito motivado o memoria justificativa donde se expliquen las razones por las que se solicita la prórroga firmado por el Representante de la Bodega.

11 RECURSOS

- 11.1 Cuando una partida de vino quede emplazada, no calificada o descalificada y la bodega no esté de acuerdo podrá apelar al Comité de Certificación. Para ello cumplimentará un impreso normalizado en el que se recogerá, al menos:
 - El motivo de la reclamación
 - Documentación que se aporta para justificar la reclamación.

Si el recurso no es estimado la partida quedará en la situación determinada por el Director Técnico y ratificada por el Comité de Certificación, siendo su decisión inapelable.

- 11.2 Motivación de la Apelación:
- 11.2.1 Por no estar de acuerdo con el resultado del análisis físico-químico:

En este caso se procederá a la realización de un <u>análisis contradictorio</u> en un laboratorio acreditado elegido por la bodega. La muestra a analizar será una de las



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 11 de 18

botellas precintadas y depositadas en la bodega. El envío de la muestra será controlado y realizado por el Director Técnico y el resultado de la analítica se enviará al Comité de Certificación. Los gastos que se deriven de su realización correrán por cuenta de la bodega.

En el caso de que el Órgano de Control no esté de acuerdo con los resultados del laboratorio acreditado se enviará una de las botellas precintadas y depositadas en el Consejo Regulador a un laboratorio designado por éste para un <u>análisis dirimente</u>. Los resultados obtenidos serán los definitivos y pondrá fin a la tramitación de la calificación de esa partida.

11.2.2 Por no estar de acuerdo con los resultados del Comité de Cata:

En este caso se tomará una de las muestras precintadas en poder del Consejo o de la bodega, de la segunda toma de muestras, y se someterá a un control organoléptico por el comité de Apelación, incluyendo la muestra de forma anónima entre otras muestras. El comité de Apelación emitirá uno de los siguientes resultados según el tipo de Vino:

Rueda= Calificado o No Calificado

Rueda Verdejo = Calificado o Calificado como tipo Rueda o No calificado.

Rueda Sauvignon = Calificado o Calificado para mezclar o No calificado.

Rueda Verdejo FB/Rueda Sauvignon FB = Calificado o Calificado para mezcla o No calificado.

Rosado y Tinto Joven = Calificado o No Calificado

Tinto Crianza / Tinto Reserva = Calificado o Calificado para otro tipo o no calificado

11.3 La decisión definitiva del Comité de Certificación, de No Calificación o Descalificación de una partida de vino en virtud de los resultados obtenidos, pondrá fin a la tramitación de la calificación de esa partida.

12 TRASLADO DE VINOS ENTRE BODEGAS.

- 12.1 Será obligatorio solicitar autorización al Órgano de Control, mediante la aplicación www.vendimiadorueda.com, y si no es posible por problemas técnicos, se realizará por escrito y en impreso normalizado, según modelo FMC-05-02 y FMC-05-03 (solicitud de Traslado vinos calificados y vinos no calificados) de todos y cada uno de los traslados de vinos Calificados, No Calificados y Descalificados que tengan como origen una bodega inscrita, aún cuando el destino sea una bodega no inscrita, como mínimo con tres días hábiles de antelación a efectos de asegurar las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados. Esta autorización deberá ser solicitada por parte de la Bodega origen que realiza el traslado.
- 12.2 Cuando se solicite certificado de origen de la partida se deberá verificar, por parte de los Servicios Técnicos, que la bodega dispone de existencias de las que solicita el



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 12 de 18

Certificado de Origen. Esta solicitud será realizada en la aplicación (www.vendimiadorueda.com) o si no es posible por escrito.

12.3 Si la partida de vino objeto de traslado cumple con los requisitos exigidos. El Director Técnico emitirá la correspondiente Autorización de traslado que será comunicada a la bodega origen, mediante la aplicación (www.vendimiadorueda.com) o si no es posible por escrito.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 13 de 18

Modelo FMC-05-01

COMITÉ DE CERTIFICACIÓN D.O. RUEDA

DDEGA DE TOMA DE MUESTRAS:			
IUESTRAS A RECOGER:			
Tipo de vino	Cantidad	Cosecha	Depósitos
ECHA DE SESION DE CATA:			
ECLARACIÓN DE LA BODEGA: a bodega declara que las partidas nalítico y organoléptico, cumpliena simismo, se dispone del correspondia rocedencia y procesos realizados. Por rigen, la trazabilidad, la elaboración y	lo con lo establecido d ente control de trazabil tanto, de las partidas c	en el Reglame lidad de cada p	nto de la D.O. Ru partida, que justific
	Fdo:		
		//	

<u>NOTA</u>: Esta petición de toma de muestras para calificación, deberá presentarse ante el Comité de Certificación al menos con tres días naturales de antelación al día fijado para la cata. De no ser así, el proceso de calificación de estas muestras se trasladará a la siguiente sesión de cata.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 14 de 18

Modelo FMC-05-02



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 15 de 18



SOLICITUD DE AUTORIZACION DE TRASLADO DE VINOS CALIFICADOS

Dirección:				
Bodega procedencia:				
Bodega procedencia: Dirección:				
- Direction.				
Tipo de vino / Cosecha	Partida (muestra y acta)	<u>Depósito</u>	Litros	
I Fecha de traslado: /	/	_		
5 Medio de transporte (Nombre / Matrícula)			_	
			_	
Datos a rellenar por el Consejo Regulador	El Ver	ador.		
-	adida -			
dene	egada Firma	ı y sello		
Fecha: / / Observaciones:				
- College you la Radage e				
i Prorroga del traslado (rellenar por la Bodega e	expendedora en caso necesario)			
Nueva fecha de traslado:	/ /			
Datos a rellenar por el Consejo Regulador	El Vec	edor:		
•	redida			
dene	egada Firma	y sello		
Fecha: / / Observaciones:				
COOK TWO COOK				
~· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
Observaciones :				
D	como re		1-as expendedora	
SOLICITA AUTORIZACION del traslac	do del vino identificado ante	riormente. Asimismo	comunico al	
Consejo Regulador la cesión del derecho	a las contraetiquetas que co	rrespondan a dicha p	artida a la	
Bodega de destino.				
Bouega de destino.				
En	a	/	/ 2.00	
Lii	·	•	. =	
		Firma:		
NOTA : ELPRESENTE TRASLADO <u>NO SE PODR</u>	A EFECTUAR SIN LA AUTOR	IZACIONDE LOS SERV	VICIOS TECNICOS DEL CRI	DO RUEDA.
ESTA COMUNICACION SE REALIZARA CON	TRES DIAS DE ANTELACION	AL TRASLADO DEL V	INO.	
PREVIO A LA RETIRADA DE CONTRAETIQUI DFICIAL DE TRASLADO.	ETAS DEL CONSEJO REGULA	ADOR, SE DEBERA PRI	ESENTAR LA CORRESPONI	DIENTE GUIA
FICIAL DE TRASLADO.				



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 16 de 18



COMUNICACION DE TRASLADO

edA	MOSTOS, V	DE INOS DESCALIFICADO	S Y NO CALIFICA	DOS
lega destino:				
Dirección:				
less and built				
dega procedencia: Dirección:				
Tipo de vino / Cosech	ha	<u>Depósito</u>	Litros	
Tipo de vino / Coscer	<u></u>	<u>Deposito</u>		
cha de traslado: edio de transporte (Nombre / I	Matrícula)	/		
Datos a rellenar por el Consej	io Regulador	PLV		
Autorización del traslado:	concedida	El Veedor: Firma y sello		
Fecha: / /	denegada			
Observaciones:				
Soci vaciones.				
	or la Rodega evnendedd	ora en caso necesario)		
orroga del traslado (rellenar por Nueva fecha de tra: Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga:	slado: /	ora en caso necesario) / El Veedor: Firma y sello		
orroga del traslado (rellenar po Nueva fecha de tra Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga:	o Regulador concedida	/ El Veedor:		
orroga del traslado (rellenar por Nueva fecha de tra: Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga: Fecha: / / Observaciones:	o Regulador concedida	/ El Veedor:		
orroga del traslado (rellenar por Nueva fecha de tra: Datos a rellenar por el Consej: Autorización prórroga: Fecha: / /	o Regulador concedida	/ El Veedor:		
orroga del traslado (rellenar por Nueva fecha de tra: Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga: Fecha: / / Observaciones:	o Regulador concedida	/ El Veedor:		
orroga del traslado (rellenar por Nueva fecha de tra: Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga: Fecha: / / Observaciones:	o Regulador concedida	/ El Veedor:		
Observaciones :	slado: / o Regulador concedida denegada	El Veedor: Firma y sello	ante de la Bodeva ex	pendedora
Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga: Fecha: / / Observaciones: Observaciones:	o Regulador concedida denegada	El Veedor: Firma y sello como represent	ante de la Bodega exj	pendedora
Observaciones :	o Regulador concedida denegada	El Veedor: Firma y sello como represent	ante de la Bodega ex	pendedora
Orroga del traslado (rellenar por Nueva fecha de tra: Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga: Fecha: / / Observaciones: Observaciones:	o Regulador concedida denegada	El Veedor: Firma y sello como represent teriormente.	ante de la Bodega exp	pendedora
Orroga del traslado (rellenar por Nueva fecha de tra: Datos a rellenar por el Consej Autorización prórroga: Fecha: / / Observaciones: Observaciones : Observaciones :	o Regulador concedida denegada	El Veedor: Firma y sello como represent teriormente.		



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 17 de 18

Modelo FMC-05-04



SOLICITUD DE CERTIFICADOS DE ORIGEN Y CALIFICACION

REPRE	SENTANTE:
	la presente solicito al Consejo Regulador la certificación de Origen y/o Calificación da de vino / mosto / uva, que a continuación se detalla:
•	Tipo de Certificación:
	Tipo de Vino / Mosto / Uva:
	Composición Varietal (%):
	Cosecha:
	Tipo de Crianza:
•	Litros:
•	Partida Calificada (Acta y Muestra): nº Acta, nº Muestra
	Ubicación de la partida:
	(Depósito, Viñedo, Guía)
	el caso de traslados de vinos o mostos se deberá adjuntar la Guía de Acompañamie
junto a	la concesión de traslado emitida por este Consejo Regulador.
junto a	
La l Salidas	la concesión de traslado emitida por este Consejo Regulador. Bodega a la que represento se compromete a dar salida del libro Registro de Entrada
La la Salidas	la concesión de traslado emitida por este Consejo Regulador. Bodega a la que represento se compromete a dar salida del libro Registro de Entrada de vcprd Rueda, la partida para la cual solicita un certificado.
La la Salidas	la concesión de traslado emitida por este Consejo Regulador. Bodega a la que represento se compromete a dar salida del libro Registro de Entrada de vcprd Rueda, la partida para la cual solicita un certificado.
La la Salidas	la concesión de traslado emitida por este Consejo Regulador. Bodega a la que represento se compromete a dar salida del libro Registro de Entrada de vcprd Rueda, la partida para la cual solicita un certificado.
La la Salidas	la concesión de traslado emitida por este Consejo Regulador. Bodega a la que represento se compromete a dar salida del libro Registro de Entrada de vcprd Rueda, la partida para la cual solicita un certificado.
La la Salidas	la concesión de traslado emitida por este Consejo Regulador. Bodega a la que represento se compromete a dar salida del libro Registro de Entrada de vcprd Rueda, la partida para la cual solicita un certificado.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 18 de 18

Modelo FM-05-05 RECURSO AL COMITÉ DE CERTIFICACION CONTRA LA DESCALIFICACIONDE UNA PARTIDA DE VINO

Don como	repre	sentant	e de la fir	ma
Inscri	ta en	los	Registro	de
bodegas de la Denominación de Origen "Rueda" y ante la resoluc	ión del	Direct	tor Técnico	del
Organo de Control de la D.O. Rueda, según la cual se procede a la	DESC	ALIFI	CACION d	le la
siguiente partida de vino:				
MUESTRA : ACTA:				
TIPO DE VINO: VOLUMEN:				
Motivos de la Descalificación:				
Organolépticos, según el informe del Comité de califica	ción			
Analíticos, según determinaciones de la Estación	Enol	ógica	de	
Castilla y León ().				
SOLICITO				
Se proceda a efectuar una revisión de dicho dictamen por e	Comi	té de C	Certificación	ı, en
virtud del punto I - 7º de la normativa para la calificación	ı de v	inos o	con derech	o a
Denominación de Origen "RUEDA" (Orden de 28 de Marzo de	1995	, de la	Consejería	ı de
Agricultura y Ganadería), interesando asimismo un nuevo examen				
ORGANOLEPTICO ANALITICO				
Asimismo, hago constar que:				
Enade			de 2.00	
Fdo:				

Sr. PRESIDENTE DEL COMITÉ DE CERTIFICACION DEL C.R.D.O. RUEDA

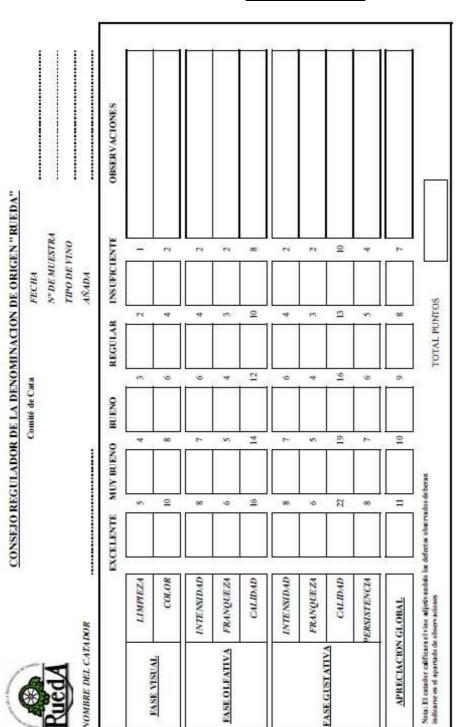


Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 1

Página 19 de 18

Modelo FMC-05-06



FIRMA DEL CATADOR



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 9

PROCEDIMIENTO 06

INDICE

- 1.-OBJETO
- 2. ALCANCE
- 3. SOLICITUD DE CALIFICACIÓN
- 4. SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS
- **5. PLAN DE CONTROL**
- 6. DEVOLUCIÓN DE CONTRAETIQUETAS
- 7. TASAS
- 8. PLAZOS
- 9. CUADRO DE RESPONSABILIDADES
- 10. ANEXOS



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 9

1.- OBJETO

Las contraetiquetas son el distintivo que identifica a los vinos acogidos a la D.O. RUEDA y certifica el origen y la calidad del vino, ofreciendo una garantía probada al consumidor.

El presente procedimiento tiene por objeto definir el sistema de gestión de las contraetiquetas del O.G. y O.C. de la D.O. RUEDA.

2.- ALCANCE

Los requisitos descritos en este procedimiento son aplicables a todas las bodegas embotelladoras que certifiquen su vino y lleven el control de garantía de certificación como producto acogido a la D.O. RUEDA.

3.- SOLICITUD DE CALIFICACIÓN

Previa a la solicitud de contraetiquetas, las partidas de vino en cuyo embotellado se pretenda colocar contraetiquetas de la D.O. RUEDA, deberán estar calificadas. Para ello, mediante el formulario SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DE PARTIDAS DE VINO, la Bodega solicitará la calificación de las partidas de vino que estime cumplen las condiciones establecidas en el Reglamento de la D.O. RUEDA.

El Veedor, una vez comprobado el cumplimiento de la partida solicitada en cuanto a declaraciones mensuales de existencias, aforos, etc. acudirá a la bodega y en un Acta de recogida de muestras, formulario PG 0603-0, identificará cada partida con los siguientes datos:

- Número de Muestra asignado a cada partida.
- Volumen de la partida.
- Cosecha.
- Porcentaje varietal de cada partida.
- Tipo de vino.
- Número de depósito.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 9

- Otros datos de interés que puedan ayudar a identificar claramente la partida.
- Si se trata de un vino de crianza o con envejecimiento, aparte de las características ya indicadas, deberá constar los meses de barrica de la partida (podrá indicarse fecha de entrada en barrica y fecha de salida de barrica).
- Si la recogida de muestras es de vino embotellado, además de los datos iniciales indicados, constará también el número de botellas de la partida.

De cada partida a calificar se recogerán seis muestras (botellas). Cuatro de ellas se llevará el veedor y dos botellas quedarán como referencia testigo en la bodega, que deberá guardarlas, al menos, hasta que termine el proceso de calificación. Las botellas de muestra tomadas irán identificadas con una pegatina, en la que constará:

- Número de Acta.
- Número de muestra asignado,
- Tipo de vino,

Dichas Pegatinas irán firmadas por el veedor y un representante de la bodega que podrá ser aquel que esté presente en la recogida de las muestras.

De las cuatro muestras que se lleva el veedor, una se destina para realizar el análisis fisico-químico, que se hará en un laboratorio oficial, en nuestro caso, en la Estación Enológica de Castilla y León, para analizar los parámetros exigidos. Otra muestra para análisis sensorial, que irá identificada, en el Acta de Calificación, con el mismo número con el que se identificó la muestra en la bodega. Las dos muestras restantes quedan como testigo en las instalaciones del Órgano de Control para el caso de tener que hacer un análisis de contraste, o bien si, en el examen organoléptico, es necesario la apertura de una segunda botella por petición de los catadores.

De las partidas de vino valorado se realizará un informe en el que se indique el resultado de la calificación de cada una de ellas.



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 4 de 9

Si el resultado de calificación de la muestra es positivo, se emitirá un informe de cada partida, firmado por el Director Técnico, en el que constarán los siguientes datos:

- Fecha del análisis sensorial.
- Identificación de la partida con muestra y acta.
- Tipo de vino.
- Añada.
- Litros que corresponden a la muestra analizada.
- Número de depósito o botellero.
- Fecha de recogida de la muestra.
- Periodo de vigencia del uso de las contraetiquetas.

Al informe se adjuntará copia del análisis fisico-químico del vino realizado por el laboratorio oficial correspondiente.

4 SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS

A cada partida de vino calificado e identificado le corresponde un número de contraetiquetas que, previa petición del interesado, en el formulario (PG-0601-0), se le entregarán, para su uso en el tiempo máximo de vigencia de la calificación del vino. La solicitud de contraetiquetas en el formato (PG-0601-0) se podrá realizar por los siguientes procedimientos:

Fax

Correo electrónico

En las dependencias del Consejo

Según las calificaciones realizadas a cada bodega el personal del Órgano de Control entregará las contraetiquetas correspondientes.

Las contraetiquetas que se asignen a cada partida de vino estarán numeradas y en ningún caso podrán utilizarse para otro vino, de tal manera que cualquier botella contraetiquetada estará identificada con las contraetiquetas numeradas asignadas a esa partida, pudiéndose comprobar la coincidencia de sus análisis fisico-químico y sensorial con la documentación que consta en los archivos del Órgano de Control y en los libros de registro de contraetiquetas, tanto de la bodega como del Órgano de Control. Si, por alguna razón, las contraetiquetas retiradas para una partida no se



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 5 de 9

utilizaran en la misma, la bodega deberá proceder a su devolución en el Consejo o bien, se procederá a su reasignación a solicitud de la bodega al Consejo y deberá contar, siempre, con la autorización previa del Órgano de Control del Consejo Regulador.

5.-PLAN DE CONTROL

La bodega está obligada a llevar un libro de registro de contraetiquetas. Mediante su contabilidad interna y trazabilidad, la bodega deberá tener documentado el uso de las contraetiquetas en los diferentes lotes que embotelle.

Dicha documentación interna de la bodega podrá ser solicitada por los Servicios Técnicos del Órgano de Control cuando se estime necesario. De este modo, cuando se realice a una bodega de la D.O. RUEDA una recogida de muestras de cualquier botella en fase de comercialización, podremos tener perfectamente identificados los datos correspondientes a esa partida, porque habrá una trazabilidad del producto mediante la contraetiqueta utilizada.

El Órgano de control dispondrá de un registro de contraetiquetas por cada bodega, en el que se registrarán todas y cada una de las contraetiquetas asignadas a cada partida, con su numeración.

6.-. DEVOLUCIÓN DE CONTRAETIQUETAS

Las contraetiquetas que se entreguen deberán ser empleadas en su totalidad para la partida calificada a la que se asignan. En caso de sobrar alguna, deberán devolverse al Consejo Regulador.

Estas contraetiquetas podrán reasignarse para cualquier otra partida calificada por el Órgano de Control.

La devolución se anotará tanto en el libro de registro de la bodega como en los registros del Órgano de control.

7 -Tasas

Cuando la bodega que tiene una partida calificada, con todos los requisitos exigidos por el Órgano de Control, proceda a retirar las contraetiquetas asignadas a esa partida, se emitirá el correspondiente albarán de entrega y, en base a los albaranes, el Órgano de Gestión emitirá mensualmente la factura según los precios



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 6 de 9

establecidos, siendo dicho Órgano quien hará el seguimiento correspondiente a su cobro.

8.-PLAZOS

Solicitud de contraetiquetas

Finalizado el proceso de calificación, la bodega podrá solicitar las contraetiquetas para la partida calificada, según formulario (PG-.0601-0), en un plazo de seis meses, si la muestra se toma a granel, o doce meses, si la muestra se ha tomado embotellada, según consta en el Procedimiento de Calificación del Manual de Calidad de la D.O. RUEDA. Si, trascurrido dicho plazo, no se hubiera realizado la solicitud, la partida perderá la calificación. No obstante dichas partidas podrán solicitar de nuevo la calificación en plazo máximo de 1 mes desde que finalice la vigencia de la calificación.

Las bodegas embotelladoras que hayan recibido la comunicación del Director Técnico de que la partida ha sido calificada, para poder retirar las contraetiquetas asignadas a dicha partida, deberán solicitarlo con 24 horas de antelación por fax.,correo electrónico o personándose en el Consejo, utilizando el formulario (PG-0601-0).

Devolución de contraetiquetas

El plazo de devolución de las contraetiquetas no usadas será como máximo de 15 días desde que se termine de etiquetar la partida calificada a la que estaban asignadas.

9.-CUADRO DE RESPONSABILIDAD

Solicitud de calificación de partidas de vino

Recepción documento

Toma de muestras

Veedor

Análisis físico químico

Análisis sensorial

Certificado resultado calificación

Bodega

Administrativo

Veedor

Comité de cata



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 7 de 9

Asignación de cantidad y numeración

de las contraetiquetas
Solicitud de contraetiquetas
Entrega contraetiquetas
Colocación en botella

Control botella etiquetada

Servicios Técnicos
Bodega Embotelladora
Servicios Técnicos
Bodega Embotelladora
Veedor, Director Técnico

10.-ANEXOS

Solicitud de Contraetiquetas: Formulario FMC-06-01 Certificado del Director Técnico: Formato FMC-06-02 Acta de recogida de muestras: Formulario FMC 06-03



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 8 de 9

FMC-06-01

A/A. SERVICIOS TECNICOS DEL C.R.D.O. RUEDA



Por la presente les solicitamos nos sean entregadas la contraetiquetas abajo reseñadas correspondientes a partidas de vino previamente calificadas por este Consejo Regulador. Y para que conste, firmo la presente a solicitud en representación de la bodega:

Bodega.-Representante.-Fecha.-

60*25

60*65

Tipo de vino	Formato	Adhesiva/Cola	Cantidad	Muestra	Acta	Cosecha

Tipos de vino Formatos

RUEDA RUEDA VERDEJO RUEDA SAUVIGNON RUEDA ESPUMOSO DORADO RUEDA

ESPECIAL

RUEDA ROSADO RUEDA TINTO JOVEN RUEDA CRIANZA RUEDA RESERVA RUEDA G. RESERVA



Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 9 de 9

FMC 06-03

Calle R 47490 RUEDA	Fax 983 86 81 35	ACTA DE TO	MA DE MU	JESTRAS	N.º de Acta Referencia de	
n		a la	sh	oras del día	de	de 20
alle omo represent	ante de dicha emp	oresa, procedió a la	y en presenci toma de mue	a de D stras para	establecida en	
fleja en el cua	dro siguiente:					
PARTIDA	L. TOTALES	TIPO	COSECHA	ENVASE	OBSERVACIONES	N.º DE MUESTRAS
			41			

	4	

Obtenidas las muestras, éstas son debidamente identificadas, precintadas y firmadas por las dos partes. De dichas muestras, quedan en poder de la Bodega dos de cada una de las partidas muestreadas.

Y para que conste y en prueba de conformidad con el contenido del Acta, firman las partes interesadas.

Por el Consejo Regulador

Por la Bodega

l Eiemplar para el Conseio



PROCEDIMIENTO CONTROL ACTIVIDADES DEL PERSONAL DE CONTROL

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 1 de 3

PROCEDIMINETO 07

INDICE

- 1.-OBJETO
- 2. ALCANCE
- 3. TÉRMINOS GENERALES
- 4. ACTUACIONES DEL PERSONAL DE CONTROL



PROCEDIMIENTO CONTROL ACTIVIDADES DEL PERSONAL DE CONTROL

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 2 de 3

1. OBJETO

La finalidad del procedimiento es garantizar la imparcialidad en las actuaciones del Órgano de Control.

2. ALCANCE

El presente procedimiento será aplicado al personal del Órgano de Control, a su Director Técnico y a los Inspectores o Veedores, en el ámbito de sus funciones de inspección, y en las que les correspondan en cuanto a la acreditación y certificación de los inscritos en los Registros de la Denominación de Origen Rueda.

3. TÉRMINOS GENERALES

El Personal del Órgano de Control deberá cumplimentar un cuestionario establecido por el Comité de Certificación, en el que se harán constar los siguientes datos:

- Inversiones y Participaciones directas o indirectas del trabajador o de personas a él vinculadas en primer grado (padres e hijos) y cónyuge, en actividades o empresas del sector vitivinícola o relacionado con él.
- Trabajos remunerados que tengan relación con el sector vitivinícola.
- Otro tipo de relaciones con el sector que deban ser conocidas en lo relativo a la imparcialidad del desarrollo de su trabajo.

El personal del Órgano de Control, de manera general, deberá cumplir las siguientes condiciones:

- 1º.- Cualquier actividad laboral o empresarial relacionada con el sector vitivinícola de la zona deberá ser comunicada al Comité de Certificación, previo a su realización, para su valoración y autorización.
- 2º.- Identificadas las situaciones de vinculación indicadas en las declaraciones realizadas por los componentes del Órgano de Control, no deberán actuar de manera



PROCEDIMIENTO CONTROL ACTIVIDADES DEL PERSONAL DE CONTROL

Órgano de Control de la Denominación de Origen "RUEDA"

Rev. 0

Página 3 de 3

directa e individual en el control de parcelas de viñedo con las que tengan vinculación, ni tampoco podrán actuar de manera directa e individual en las bodegas donde exista vinculación, bien por relación comercial o por relación personal (parentesco primer grado o cónyuge).

4. ACTUACIONES DEL PERSONAL DE CONTROL

En los casos en que se determine por el Comité de Certificación vinculación del Director Técnico o de los Inspectores del Órgano de Control se deberá actuar de la siguiente manera:

DIRECTOR TÉCNICO

Cuando se determine vinculación del Director Técnico por relación comercial o personal, al ser el responsable de la Certificación, el Presidente del Comité de Certificación revisará documentalmente las actuaciones realizadas y firmará la conformidad de la certificación correspondiente, debiendo tener conocimiento de todo tipo de actuación, referente a inspección, control y aforo de Viñedos o bodegas. De esta manera el Presidente, en estos casos, ratificará la certificación o actuaciones realizadas. Cuando se determine vinculación directa del Director Técnico con el inscrito, viticultor y/o bodega, no realizará ni intervendrá en las inspecciones que se realicen. En el caso de que el Director Técnico tenga relación personal o comercial con el Presidente del Comité de Certificación, el Comité nombrará a uno de los Vocales a fin de que realice las funciones citadas encomendadas al Presidente.

INSPECTORES/VEEDORES

Cuando se determine vinculación de los Inspectores o veedores, no actuarán en el control, inspección y aforo de viñedos o bodegas en los que tengan alguna vinculación determinada por el Comité de Certificación y, en caso de que fuera inevitable su intervención, solo podrán actuar como apoyo para otro de los Inspectores del Órgano de Control, con lo que se garantiza la actuación correspondiente.