



CERTIFICACIÓN



MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN

El presente procedimiento es propiedad de su emisor, C.R.D.O. PLA I LLEVANT, por lo que no está autorizada su reproducción sin autorización expresa del mismo.

Consultar la revisión en vigor al Órgano de Control.

Realizado por:	Revisado y aprobado por:
 Marina Vera	 Antoni Bennàssar

ÍNDICE

1	OBJETO.	5
2	ALCANCE	5
3	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA Y APLICABLE.	5
3.1.	Documentación de Referencia	5
3.2.	Documentación Aplicable.	5
4	DEFINICIONES.	5
5	PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN.	6
5.1.	Solicitud de inscripción	6
5.2.	Solicitud de Certificación.	6
5.3.	Auditorias y controles.	7
5.3.1.	Auditoría inicial.	7
5.3.2.	Control de la calificación de vino.	7
A.	Proceso para controlar las partidas calificadas.	8
B.	Recogida de muestras.	9
B.i.	Comprobaciones analíticas.	9
B.ii.	Comprobaciones organolépticas.	9
C.	Discrepancias análisis físico químico y sensorial.	9
5.3.3.	Auditoría de mantenimiento.	10
5.3.4.	Control en vendimia.	10
5.3.5.	Control después de la vendimia.	11
5.3.6.	Control de etiquetado.	11
5.3.7.	Control en viñedo.	11
5.4.	Informe al operador.	12
5.5.	Concesión del certificado.	12
5.6.	Mantenimiento del certificado.	13
5.7.	Ampliación de la certificación.	13
5.8.	Periodicidad de controles y auditorías.	13
5.9.	Actuación del Órgano de Control respecto a la suspensión y retirada de la certificación.	13
5.9.1.	Actuación frente a las No Conformidades detectadas.	13
5.9.2.	Suspensión y/o retirada de la Certificación.	14
6	DOCUMENTACIÓN Y ARCHIVO.	14
7	MODELOS Y DOCUMENTOS REFERENCIADOS	15

CONTROL DE CAMBIOS.

REV.	FECHA	CAPÍTULOS AFECTADOS	MODIFICACIONES
1	Abril 2011	Varios	Cambios tras la auditoría externa ENAC
2	Octubre 2011	Varios	Cambios de encabezado, de codificación, creación de nuevos modelos. Cambios tras la auditoría interna
3	Noviembre 2011	Aforo	Tolerancia diferencia entre registros y aforo bodega
3	Noviembre 2011	Toma de muestra	Elimina que el OC realice el análisis contradictorio. Inclusión de análisis de azúcares residuales. Inclusión de solicitud de repetir análisis organoléptico. Modificación en solicitud de análisis contradictorio y dirimente.
3	Noviembre 2011	Cambio	Informe de auditoría o control
3	Noviembre 2011	Aclaración certificado	La concesión del 1er certificado se realiza cuando se ha completado un ciclo vendimia-elaboración-calificación
4	Junio 2012		Modificación estructura procedimiento.
4	Junio 2012	Parámetros analíticos	Inclusión nuevos parámetros analíticos
5	Diciembre 2012	5.3.2.A	Elimina la mención al lacrado de las botellas y a la eliminación de las etiquetas.
5	Diciembre 2012	5.	Incorpora la figura del responsable de certificación.
5	Diciembre 2012	5.3.2 calificación de los vinos	Se incluye que el elaborador debe aportar copia de los análisis físico-químicos y organolépticos al consejo regulador
6	Nov 2013	Norma referencia	Pasa a norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012
7	Marzo 2014	Pto 5 y 8	Se modifica el proceso de certificación en general adaptándose a los cambios tras la auditoría de ENAC. Se modifican los documentos referenciados.
8	Abril 2015	Pto 5.3	Se incorpora el procedimiento a realizar para la concesión de contra etiquetas desde el Consejo Regulador.

09	Febrero 2016	Pto 5.3.2 Pto. 5.5 Pto 5.9.2	Cambios en el % extra de concesión de contra etiquetas. Se ajusta la validez del certificado a 12 meses. Aclaración retirada certificación.
----	--------------	------------------------------------	---

1 OBJETO.

Este procedimiento describe la forma en que el Consejo Regulador de la denominación de origen Pla i Llevant certifica para la elaboración y comercialización de vinos protegidos a las bodegas inscritas. También explica la forma en que deben actuar los operadores para certificarse.

2 ALCANCE

Vinos amparados por la Denominación de Origen "Pla i Llevant"

3 DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA Y APLICABLE.

3.1. Documentación de Referencia

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Decreto 49/2004 de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y de otros entes de gestión y de control de la denominación de calidad.
- Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del 22 de enero de 2015 por la que se aprueba el Pliego de Condiciones y el Reglamento de la Denominación de Origen "Pla i Llevant".
- Norma Europea UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, sobre los requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto

3.2. Documentación Aplicable.

- Procedimiento órgano de control PR01.
- Procedimiento Cata PR03

4 DEFINICIONES.

No conformidad: es el incumplimiento de un requisito. Desviación respecto a los requisitos establecidos para el producto o por los requisitos establecidos por el Consejo Regulador.

Comentario: Suceso reseñable detectado que no supone el incumplimiento de los requisitos del producto o del sistema de calidad del operador, pero si puede suponer una acción preventiva o de mejora, y que no afectan directamente a la toma de decisiones de la certificación.

Acción Inmediata: Solución propuesta para la corrección de una No Conformidad.

Acción correctora: Solución propuesta para evitar la repetición de una No Conformidad, incluye el análisis de las causas de la No Conformidad.

Operador o solicitante (Bodega, elaborador): Parte responsable de asegurar que sus productos cumplen y, si aplica, continúan cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación.

Alcance de la Certificación: se define el alcance como los distintos tipos de vinos reconocidos y definidos por la norma reguladora, que son comercializados envasados.

Partida de vino: volumen homogéneo de un mismo vino, con características organolépticas y físico-químicas iguales.

5 PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN.

En este procedimiento de certificación se explica por un lado como debe actuar un elaborador para solicitar la certificación para elaborar vinos de Pla i Llevant y la forma de actuar del Órgano de Control para conceder el certificado.

El Órgano de control operará mediante políticas y procedimientos no discriminatorios, utilizándose procedimientos afines a la norma. Los servicios del organismo de certificación serán accesibles a todos los solicitantes cuyas actividades estén dentro del alcance de sus operaciones, no existiendo condiciones indebidas, sean financieras u otras.

Los requisitos, evaluaciones, revisiones, decisiones y vigilancias se limitarán a asuntos relacionados específicamente con el alcance de la certificación.

El procedimiento de certificación utilizado en la denominación de origen Pla i Llevant se fundamenta en controles por parte del operador (autocontrol) y auditorías que realiza el Órgano de control de la denominación para comprobar que el operador cumple con los requisitos establecidos.

El operador deberá seguir un sistema de autocontrol que permita garantizar que se cumplen los requisitos establecidos en la norma y por el Consejo Regulador para la elaboración de vinos amparados, además de registros que demuestre tal autocontrol.

La denominación de origen Pla i Llevant pone a disposición de las bodegas que lo soliciten la información necesaria para que se pueda iniciar el proceso de certificación.

5.1. Solicitud de inscripción

Previo a realizarse la solicitud de certificación, el interesado debe de haberse inscrito en el registro correspondiente. La inscripción en el consejo regulador de la DO Pla i Llevant se rige por el procedimiento **PR 10 Inscripción en los registros**

5.2. Solicitud de Certificación.

Para poder iniciar el proceso para obtener la certificación para elaborar vinos amparados por la denominación de origen Pla i Llevant, la bodega deberá rellenar el impreso **Mod. 02.02 Solicitud y acuerdo de certificación**, en el que se especificará además de los datos del solicitante, el alcance para el que se quiere certificar y las marcas que va a usar en la certificación.

Junto a este impreso se entregará al solicitante un documento, **Anexo II Información para el Operador** en el que se informa de:

- Los derechos y obligaciones del operador.
- Alcance de la certificación (tipos de vinos que se pueden elaborar y parámetros físico-químicos y organolépticos que debe cumplir).
- Descripción sobre el procedimiento de auditoría y certificación de la denominación de origen Pla i Llevant.
- Tasas aplicables.
- Uso de datos confidenciales.
- Laboratorios de ensayo.
- Uso de marcas y licencias.
- Recursos y reclamaciones.

El auditor/veedor comprobará y verificará que se dispone de la siguiente documentación:

- Copia de registro de Industrias Agrarias.
- Copia de registro Sanitario o al menos copia de la solicitud de dicho registro si lo está tramitando.
- Copia del registro de envasadores y embotelladores de vino.
- Memoria explicativa que incluya listado de depósitos actualizado con identificación de los mismos y volumen, memoria de maquinaria y memoria de actividades.
- Lista de marcas del operador.

En caso de faltar algún documento, se pone en contacto con el solicitante para obtener toda la documentación que necesita.

El siguiente paso es concertar una auditoría con el bodeguero, para comprobar los datos aportados.

5.3. Auditorías y controles.

5.3.1. Auditoría inicial.

Cualquier solicitante, para poder estar certificado por el Consejo Regulador deberá pasar una auditoría inicial en la que se va a comprobar que la documentación aportada es veraz y suficiente:

- Instalaciones de la bodega.
 - La bodega está en la zona de Pla i Llevant.
 - Memoria de maquinaria.
 - Memoria de envases y depósitos.
 - La zona de elaboración y crianza de los vinos está exenta de trepidaciones y tiene la temperatura controlada.
- Se posee un registro de reclamaciones de usuarios.
- Sistema de autocontrol.
 - Identificación de los depósitos con volumen de vino, tipo de vino, cosecha, amparo al que opta
 - Sistema de control de entradas y salidas de vino para los vinos amparados.
 - Sistema de control de las entradas de uva para cada cosecha.
 - Se realiza un aforo de la bodega, para comprobar las existencias de vino y los registros de entradas y salidas. **Mod. 02.08 Aforo de bodega**
 - En caso de almacenar vino procedente de otras zonas distintas a la DO, se realiza en las condiciones establecidas y se ha solicitado autorización al órgano de control. **Mod. 02.07 Almacenamiento vino no DO**

Para la auditoria inicial se usan los puntos 1 y 2 del **Mod. 02.03 Listado de verificación auditorias.**

5.3.2. Control de la calificación de vino.

Una segunda parte para la certificación de las bodegas consiste en la calificación de las **partidas** de vino. Para poder certificar una bodega deberá, al menos, haber calificado una partida de vino y el Órgano de Control realizará los controles oportunos para comprobar esta calificación.

Los operadores deberán informar al auditor cada vez que una partida de vino quiera ser comercializada con la mención DOP Pla i Llevant. En todo caso, será el vinicultor

el que toma la decisión sobre si el vino que elabora está amparado por la Denominación de Origen Pla i Llevant, siendo la función del Órgano de Control comprobar que efectivamente se cumplan las condiciones para que el producto esté amparado y conceder la numeración a utilizar en las contra etiquetas pertinentes.

- El vinicultor deberá aportar un documento en el que declare que la partida de vino cumple con los requisitos establecidos en el reglamento de la DO Pla i Llevant y en el Manual de Calidad. Deberá seguir lo establecido en el **Anexo II Información para el Operador**. El formato para presentar esta información se establece en el **Mod. 02.04 Informe de calificación**.

En el Mod. 02.04 aparece un apartado donde el auditor anotará la numeración a utilizar para el etiquetado de la partida, previa comprobación del cumplimiento de requisitos para la concesión, mediante el **Mod. 02.15 Revisión de requisitos para la concesión de contra etiquetas**.

Una vez el auditor haya comprobado los requisitos y la documentación aportada por el inscrito para la calificación, si procede a conceder contra etiquetas se comunicará mediante correo electrónico/fax dejando constancia de la recepción por parte del operador. Si no procede la concesión, se comunicará al inscrito la decisión, junto con los requisitos que no cumple para la concesión, mediante correo electrónico/fax.

Cuando la concesión de contra etiquetas quede aprobada, quedará registro de la numeración concedida mediante el **Mod. 02.16 Control de numeración de contra etiquetas**.

La numeración a conceder será de forma correlativa empezando por:

000001 A - ----- A

El operador podrá solicitar un 3% más de numeración a utilizar según el número de litros calificados, para contemplar posibles roturas durante el proceso de etiquetado.

- Deberá aportar un análisis organoléptico en el que se pueda comprobar que el vino cumple con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. Los requisitos mínimos para superar las pruebas organolépticas se establecen en la **Anexo II Información para el Operador pto 2.2.4.C**. Deberá aportar un análisis físico-químico en el que se pueda comprobar que se cumplen los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. Los análisis que, como mínimo, debe realizar el vinicultor se establecen en el **Anexo II Información para el Operador pto 2.2.4.B**. Deberá guardar registro de los análisis realizados a los vinos.
- Deberá presentar copia de la etiqueta que se utiliza para el vino calificado. En caso de no tener la etiqueta, deberá enviarla al Órgano de Control en cuanto la tenga disponible.

El número de muestras calificadas sobre las que se realizarán los controles será el múltiplo inferior de la **raíz cuadrada** del número de partidas que el operador ha calificado la campaña anterior. con un mínimo de 1 partida de vino para cada tipo de producto elaborado y calificado al año.

A. Proceso para controlar las partidas calificadas.

El auditor se trasladará a las dependencias de la bodega y tomará una muestra del vino amparado por el bodeguero. Con esta muestra se comprobará que el vinicultor efectivamente está cumpliendo con las afirmaciones que realice cuando informe sobre el "amparo" de un vino. En las mismas dependencias del bodeguero se realizaran comprobaciones sobre la **trazabilidad** del vino. Procedencia de la uva, cosecha, variedades. En caso de menciones no obligatorias en el etiquetado, como el envejecimiento, se comprobará que cumple con los requisitos establecidos.

B. Recogida de muestras.

En la toma de muestras se recogen 5 botellas de 0,75 litros. Una muestra se la queda el operador como contradictorio, 2 muestras se usan para los controles analíticos (físico-químicos y organolépticos), 2 muestras se quedan en poder del Órgano de Control para realizar los análisis dirimente.

Para la recogida de muestras se seguirá el **Mod. 02.05 Toma de Muestras**

Las muestras se recogerán cuando el vino este embotellado o preparado para embotellar.

Estas muestras de vino se etiquetan con un código que sigue el siguiente esquema:

XXXAA, donde

XXX un número correlativo

AA corresponde al año en que se recoge la muestra.

Las etiquetas irán firmadas por el operador.

B.i. Comprobaciones analíticas.

Para realizar las comprobaciones analíticas, las muestras de vino se enviarán a un laboratorio acreditado por ENAC, según la Norma UNE 17025.

El auditor enviará una muestra al laboratorio para que realice al menos los siguientes análisis.

- Grado alcohólico total y adquirido.
- Acidez total.
- Acidez volátil.
- Contenido en sulfuroso total.
- Azúcares residuales.

Este análisis se comparará con el remitido por el operador para verificar que el control establecido es correcto. También se comparará el grado alcohólico total del resultado fisicoquímico con el grado que aparece en la etiqueta.

La incertidumbre del análisis se interpretará a favor del operador.

B.ii. Comprobaciones organolépticas.

El auditor enviará otra de las muestras al Panel de Cata, para su análisis organoléptico.

El procedimiento para realizar la cata se explica en el documento **PR 03 Procedimiento de cata**

Las No Conformidades detectadas y las acciones correctivas serán evaluadas por el auditor.

C. Discrepancias análisis físico químico y sensorial.

En caso de detectar no conformidades en los análisis físico-químicos realizados, se informará al operador.

En caso de que un elaborador no esté de acuerdo con un análisis físico-químico, podrá informar del hecho al órgano de control y realizar un análisis contradictorio con la muestra que tiene en su poder.

En caso de que este análisis contradictorio de un resultado favorable al elaborador, se solicitará la realización del análisis dirimente del parámetro con el que no se está de acuerdo con el resultado. Para este análisis se usará la muestra que está en poder del órgano de control

En este último análisis la decisión será firme y prevalecerá el resultado obtenido por el Órgano de control.

Al tener 2 laboratorios acreditados se elegirá el laboratorio al que se envía las muestras según la urgencia de la obtención del resultado y según el coste económico de la realización del análisis.

En caso de discrepancias con el operador, al igual que en el fisicoquímico, el operador tendrá derecho a una nueva cata de su muestra con un panel de cata diferente al primero. Una vez realizado el segundo sensorial prevalecerá el análisis organoléptico del Panel de Cata. En caso de que se produzcan no conformidades que puedan suponer una modificación en la certificación, deberán ser evaluadas por el director técnico, que es el que tiene la potestad en la retirada de la certificación.

Para realizar las comprobaciones se usará el apartado del **Mod. 02.03 Listado de verificación auditorias. (punto 5)**. También pueden realizarse comprobaciones con la hoja de toma de muestras, en las que se indica las comprobaciones a realizar.

5.3.3. Auditoría de mantenimiento.

Cada año, antes de que pase la fecha de renovación del certificado, se realizará una auditoría a todos los operadores, para comprobar que siguen cumpliendo los requisitos para la certificación.

Las auditorías de mantenimiento se realizarán entre Mayo y Julio de cada campaña. Si por algún motivo no se hubiese podido realizar antes de finalizar Julio, deberá hacerse la auditoría antes del inicio de la campaña de vendimia.

En esta auditoría se realizan al menos, los siguientes controles:

- Aforo de la bodega. Se acepta una diferencia entre el aforo de la bodega y los registros si es inferior al 2%. **Mod. 02.08 Aforo de bodega**
- Comprobación sobre la identificación de los depósitos. Volumen de vino, tipo de vino, amparo que tiene o al que opta.
- Comprobar que se ha informado al Órgano de Control de los vinos calificados.
- Comprobación que los vinos se han calificado siguiendo el proceso de calificación de partidas de vino.
- Comprobación de que se ha enviado muestra de las etiquetas de vino al Órgano de Control.
- Comprobación del uso de contra etiquetas concedidas por el Órgano de Control.

Se utilizará los **puntos 2, 7 y 8.** del **Mod. 02.03 Listado de verificación auditorias.**

5.3.4. Control en vendimia.

Durante la vendimia se realizarán controles a los operadores, para comprobar que esta se desarrolla según lo establecido en el reglamento y en el manual. El elaborador tiene registro de todas las partidas de uva entradas en la bodega. Estos registros se apuntan en la cartilla de viticultor. **Mod. 02.11 Cartilla de Viticultor**

Para realizar este control se usará el apartado del **listado de verificación Control de vendimia.**

Se realizará durante la vendimia al menos una visita a cada operador en la que se comprobará:

- El operador tiene registro de las entradas de uva.
- Se comprueba que la uva procede de viñedos inscritos.
- Se comprueba los rendimientos de kg/ha.
- Se comprueba el grado alcohólico probable de las partidas de uva.

- Se comprueba el estado sanitario de la uva.
- No se usa maquinaria no autorizada.

Si se elabora vino de uva procedente de viñedo no inscrito, se separa convenientemente y se garantiza la trazabilidad.

Para realizar las comprobaciones se usará el apartado del **Mod. 02.03 Listado de verificación auditorias. (punto 3.1).**

5.3.5. Control después de la vendimia.

En este control se pretende saber la producción de vino con derecho a la mención Pla i Llevant, así como la procedencia de la uva y los rendimientos obtenidos, tanto en kg/ha como en litro/kg de uva vendimiada.

Se comprueba que el vino declarado como apto para llevar la mención Pla i Llevant cumple las condiciones de procedencia y rendimiento.

Se realiza un aforo del vino elaborado en la cosecha, que se compara con los registros de existencias de vino de la bodega. La diferencia entre ambos registros debe ser inferior al 2%. **Mod. 02.08 Aforo de bodega**

Para realizar las comprobaciones se usará el apartado del **listado de verificación Controles anuales (punto 4).**

5.3.6. Control de etiquetado.

De cada etiqueta que recibe el Órgano de Control, se realizan las siguientes comprobaciones según el **Mod. 02.06 Evaluación de la etiqueta :**

Lleva la mención Pla i Llevant.

Incluye registro embotellador y es correcto.

Incluye la mención "contiene sulfitos" o similar.

El grado alcohólico corresponde con el análisis de autocontrol.

Además, para las partidas de las que se ha tomado muestra se comprueba:

El grado alcohólico.

Si lleva la mención del año de cosecha, las condiciones de uso.

Si menciona las variedades, que cumpla con las condiciones.

Si menciona algún tipo de envejecimiento, que se cumplan las condiciones de para llevar la mención (crianza, reserva, gran reserva).

Numeración contra etiqueta

Para realizar las comprobaciones se usará el apartado del **listado de verificación Comprobaciones de etiquetado (punto 6).**

5.3.7. Control en viñedo.

Para comprobar que en los viñedos se cumplen las condiciones establecidas en el reglamento, el manual de calidad y las decisiones del Órgano de Control se realizan inspecciones a los viñedos inscritos.

Comprobaciones que se realizan:

- Variedad de uva.
- Densidad.
- Tipo de formación.

Para realizar las comprobaciones se usará el apartado del **listado de verificación Controles anuales (punto 3.2).**

5.4. Informe al operador.

Después de cada control o auditoria se enuncian al operador de las desviaciones detectadas.

Después de cada auditoria y en un plazo de 15 se emite un informe en el que se explican al operador de las no conformidades detectadas, las evidencias y los puntos de incumplimiento, así como el plazo de subsanación de las mismas.

El plazo para subsanar las no conformidades es de 1 mes para las NC leves y 15 días para las NC graves, desde el momento en que se ha recibido el informe complementario.

Una vez pasado el plazo de subsanación, si el operador ha respondido de forma suficiente a las no conformidades detectadas, se elabora un informe que deberá ser evaluado por el director técnico. Si una vez dada respuesta, ésta es insuficiente o no es correcta, el operador dispondrá de 10 días más para poder aportar documentación para el cierre de la NC.

Las NC son controladas y evaluadas por el auditor a través del **Mod 02.09 Control NC por expediente.**

Por cada NC detectada a un operador se emitirá un informe según el modelo **Mod, 02.14 Informe de NC operadores.** En dicho modelo quedaran reflejados el tipo de NC, la causa, las Acciones correctivas y en su caso, preventivas por parte del operador, y el seguimiento y la evaluación por parte del auditor.

Los operadores recibirán dicho informe como medio para comunicar las NC. El operador podrá proponer su acción correctora y preventiva en este modelo o en otro. El auditor dejará documentado todo el proceso así como las evidencias aportadas para la resolución de la NC en el informe.

Los informes de NC de operadores quedarán archivados en los expedientes de cada operador.

5.5. Concesión del certificado.

Para la concesión del 1er certificado debe haberse realizado:

- Controles en vendimia.
- Auditoria post vendimia.
- Control de al menos una partida de vino.
- Control del etiquetado.

El auditor realiza un informe sobre la certificación, que envía al director técnico para que este decida sobre la concesión de la certificación.

Dicho informe es un resumen de los diferentes controles realizados al operador durante el año de certificación. Los puntos obligatorios a tratar en el informe son:

- Comprobaciones sobre cambios en instalaciones, maquinarias y equipos
- Sistema de autocontrol
- Calificación de los vinos
- Controles anuales vendimia
- Control en viñedo
- Auditoria post vendimia
- Control de las partidas de vino calificadas
- Etiquetado
- Expedición de productos
- Declaraciones

- No conformidades detectadas, seguimiento y resolución

Para la concesión del certificado se debe haber completado al menos un ciclo desde la entrada de uva hasta la calificación de una partida de vino, para poder comprobar que se cumplen en todo el proceso los requisitos para elaborar vino amparado por la DOP Pla i Llevant.

Asimismo se aporta el registro de control de calidad del proceso de certificación de cada expediente (**Mod 02.10 Control de calidad del proceso de certificación por expediente**)

No se podrá conceder el certificado si existen No conformidades graves detectadas y no solucionadas.

El certificado se expedirá según el modelo de certificado **Mod. 02.01 Certificado**.

El certificado tendrá una validez de 12 meses, desde la fecha de su expedición.

5.6. Mantenimiento del certificado.

Cada año, una vez realizado un ciclo de comprobaciones el auditor realiza, igual que para la concesión, un informe que pone a disposición del director técnico para que este decida sobre la concesión de la certificación. Asimismo se aporta el registro de control de calidad del proceso de certificación de cada expediente (**Mod 02.10 Control de calidad del proceso de certificación por expediente**)

Si el operador ha pasado los diferentes controles realizados de forma satisfactoria y no tiene pendientes de cierre ninguna no conformidad grave, se le renovará el certificado de nuevo (**Mod. 02.01 Certificado**).

5.7. Ampliación de la certificación.

Se procederá de la misma forma que en la concesión de la certificación inicial, pero no será necesario aportar de nuevo toda la documentación.

Se auditará únicamente la parte que haga referencia a la nueva certificación.

La decisión de conceder la ampliación de la certificación corresponde al director técnico.

5.8. Periodicidad de controles y auditorías.

En el **Anexo IV Periodicidad comprobación de requisitos de las no conformidades**, aparece en que control o auditoría se comprueban los diferentes requisitos para obtener o mantener la certificación.

5.9. Actuación del Órgano de Control respecto a la suspensión y retirada de la certificación.

El inspector elaborará un informe de cada una de las actuaciones realizadas. Estos informes estarán a disposición del director técnico para su revisión en cualquier momento.

5.9.1. Actuación frente a las No Conformidades detectadas.

Todas las no conformidades detectadas se calificarán según está establecido en el **Anexo III Calificación de las no conformidades**.

El inspector envía un informe de auditoría al operador con las no conformidades detectadas y el plazo para subsanarlas.

El inspector se encargará de hacer un seguimiento de las no conformidades detectadas y las acciones correctoras impulsadas por el operador.

Para las no conformidades leves, se establecerá un plazo de subsanación de hasta 1 mes. Si un operador no ha solucionado e informado de las acciones correctivas a las no conformidades leves detectadas en este plazo, se le volverá a solicitar una respuesta, con un plazo de 15 días. En caso de no responder de forma adecuada, se informa al director técnico para que tome la decisión que considere oportuna.

Para las no conformidades graves el plazo de subsanación es de 15 días. Si no se produce una respuesta adecuada en este tiempo, se volverá a solicitar al operador y se le dará un plazo de 10 días para que responda.

Si hay no conformidades graves que no se solventan de forma adecuada, se informará al director técnico para que tome una decisión. Las no conformidades graves, aun habiendo sido solventadas de forma adecuada por el operador, serán informadas al director técnico.

5.9.2. Suspensión y/o retirada de la Certificación.

La decisión sobre la suspensión y/o retirada de la certificación corresponde tomarla al director técnico.

La retirada o suspensión de la certificación se basará en el tipo de no conformidad y en la resolución por parte del operador de la misma, según viene especificado en el **Anexo 3. Calificación de no conformidades.**

De forma general:

GRAVES	Retirada del certificado, suspensión temporal o solicitar acción correctora, verificando que se ha solucionado el problema en visita extraordinaria. <i>No se conceden contra etiquetas</i>
LEVES	Se solicita acción correctora, verificando que se ha solucionado el problema en próxima visita rutinaria.
COMENTARIOS	Verificar si se ha solucionado el problema en próxima visita rutinaria.

La no contestación en plazo a las no conformidades se tratará como una suspensión, aunque esta sea leve y no se concederán contra etiquetas.

El director técnico tendrá acceso a los informes y seguimiento de no conformidades realizados por el auditor en todo momento.

Si se produce una retirada o una suspensión el director técnico emitirá un comunicado al operador donde se informará del motivo de la suspensión o retirada, plazos en su caso, y lo que conlleva dicha suspensión o retirada.

En caso de suspensión, el tiempo máximo establecido será de 6 meses desde la comunicación al operador. Durante este tiempo el operador tendrá prohibido el uso de la marca "DO Pla i Llevant" y la referencia a la condición de certificado.

En caso de retirada de la certificación, el operador deberá devolver al Consejo Regulador Pla i Llevant los certificados correspondientes.

Tanto en el caso de la suspensión como en la retirada de la certificación, el elaborador deberá dejar de usar la marca en todos los vinos, publicidad, promoción.

6 DOCUMENTACIÓN Y ARCHIVO.

Serán objeto de archivo en el Departamento de Calidad:

Actas de reunión del Comité de Partes.

Informes de auditorías y/o inspección.

Resultados analíticos.

Durante un tiempo mínimo de 5 años.

7 **MODELOS Y DOCUMENTOS REFERENCIADOS**

Anexo II Información para el Operador., 5, 7

Anexo III Calificación de las no conformidades, 12

Anexo IV Periodificación comprobación de requisitos de las no conformidades, 12

Mod. 02.01 Certificado, 11, 12

Mod. 02.02 Solicitud y acuerdo de certificación

Mod. 02.04 Informe de calificación, 7

Mod. 02.05 Toma de Muestras, 7

Mod. 02.06 Evaluación de la etiqueta., 10

Mod. 02.07 Almacenamiento vino no DO, 6

Mod. 02.08 Aforo de bodega, 6, 9, 10

Mod. 02.09 Control NC por expediente, 11

Mod. 02.10 Control de calidad del proceso de certificación por expediente, 11, 12

Mod. 02.11 Cartilla de Viticultor, 9

Mod, 02.14 Informe de NC operadores

PR 03 Procedimiento de cata, 8