



CERTIFICACIÓN



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 Roig

ÍNDICE

1. CONTROL DE CAMBIOS.....	3
2. OBJETO.	4
3. ALCANCE.	4
4. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA.....	4
4.1. Documentación de referencia.....	4
4.2. Documentación aplicable.	4
5. DEFINICIONES.	4
6. PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN.	5
6.1. Solicitud de certificación.....	iError! Marcador no definido.
6.2. Auditorías y controles.	6
6.2.1. Auditoría inicial.	6
6.2.2. Controles de calificación de vino.....	7
A. Proceso para controlar las partidas calificadas.	7
B. Recogida de muestras.....	8
B.1. Comprobaciones analíticas.....	8
C. Discrepancia de análisis físico-químico.....	8
6.2.3. Auditoría de mantenimiento.	iError! Marcador no definido.
6.2.4. Control en vendimia.	iError! Marcador no definido.
6.2.5. Control después de vendimia.....	iError! Marcador no definido.
6.2.6. Control de etiquetado.....	9
6.3. Informe al operador.....	9
6.4. Concesión del certificado.	10
6.5. Mantenimiento del certificado.....	11
6.6. Ampliación de la certificación.	11
6.7. Periodicidad de controles y auditorías.	11
6.8. Actuación del órgano de control respecto a suspensión y retirada de la certificación.....	11
6.8.1. Actuación frente a las No Conformidades detectadas.	11
6.8.2. Suspensión y/o retirada de la certificación.....	12
7. DOCUMENTACIÓN Y ARCHIVO.	13
8. MODELOS Y DOCUMENTOS DE REFERENCIA.	13

1. CONTROL DE CAMBIOS.

REVISIÓN	FECHA	CAPÍTULOS AFECTADOS	MODIFICACIONES
1.0	30/12/2016	Procedimiento de Certificación	Cambios generales tras BOIB 29/12/2016
2.0	17/01/2018	Pto 6.3 Informe al operador	Se amplia el plazo de entrega
3.0	12/06/2019	Pto 6.2.2 Auditoría de control Pto 6.2.3 Control calificación de vino	Comprobación de la trazabilidad Se adopta el criterio de recogida de numero de muestras control en función del número de partidas que califica la partida en un año.
4.0	19/09/2019	Pto 6.8.2 Suspensión / retirada de la certificación	Aclaraciones a la retirada de la certificación.
5.0	20/11/2019	Pto 6.2.3 Control de muestras calificadas.	Se concreta el número de muestras control a recoger por bodega.
6.0	23/11/2020	Pto 6.4 Concesión certificado.	Se concreta la situación de operadores sin muestra control.

2. 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 los vinos de las bodegas inscritas en la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca". Así, como determinar la forma en que deben actuar los operadores para poder proceder a la certificación.

3. ALCANCE.

El alcance de la certificación recae en los vinos amparados dentro de la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca".

4. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA.

4.1. 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.
- El Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Mallorca.
- El Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Mallorca.
- Orden del Consejero de Medio Ambiente, Agricultura y pesca del 23/12/2016 por el cual se crea el Consejo Regulador de la IGP Mallorca
- Norma Europea UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, sobre los requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto.

4.2. Documentación aplicable.

- Procedimiento del Órgano de control PR01 de la Denominación de Origen "Pla i Llevant".

5. DEFINICIONES.

No conformidad: Se refiere al incumplimiento de un requisito, es decir, a la 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 un incumplimiento de los requisitos del producto o del sistema de calidad del operador, pero sí puede suponer una acción preventiva o de mejora, y que no afecta 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, incluyendo el análisis de las causas de la No Conformidad.

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p style="text-align: center;">CERTIFICACIÓ (para Indicación Geográfica Protegida "Mallorca")</p>	<p>PR 02: Rev. 6 23/11/2020 Pág. 5 de 16</p>
---	--	--

Operador o solicitante (bodega, elaborador): Parte responsable de asegurar que sus productos cumplen y, si se aplica, continúen 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 y envasados.

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

6. PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN.

En este procedimiento de certificación se determina cómo debe actuar un elaborador para solicitar la certificación de vinos amparados en la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca", junto con la forma de actuar de la certificadora de la DO "Pla i Llevant" para conceder la certificación.

La entidad certificadora actúa mediante políticas y procedimientos no discriminatorios, los cuales tienen que ser afines a la norma. Los servicios de la entidad serán accesibles a todos los solicitantes cuyas actividades estén dentro del alcance de sus operaciones, no existiendo condiciones indebidas, ya sean financieras o de cualquier otra índole.

Los requisitos, evaluaciones, revisiones, decisiones y vigilancias se limitarán a asuntos relacionados específicamente con el alcance de la certificación. El proceso de certificación utilizado para los vinos de la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" se fundamenta en controles por parte del operador, lo que se conoce como autocontrol, y auditorías que realiza la entidad de certificación para comprobar que el operador está cumpliendo con los requisitos establecidos.

El operador deberá llevar a cabo un sistema de autocontrol que permita garantizar que se cumplen los requisitos establecidos por la norma y por el Consejo Regulador para la elaboración de los vinos amparados en esta Indicación Geográfica Protegida, además de realizar un registro que asegure la buena realización del autocontrol.

La Indicación Geográfica Protegida Mallorca y el CRDO "Pla i Llevant" como certificadora ponen a disposición de las bodegas solicitantes, la información necesaria para que se pueda iniciar el proceso de certificación.

6.1. Solicitud de certificación.

Para poder iniciar el proceso de certificación con el fin de elaborar vinos amparados en la Indicación Geográfica Protegida Mallorca, las bodegas deberán rellenar el impreso facilitado por la entidad certificadora (**Modelos 02.02 de Solicitud y Acuerdo de Certificación**) en el que se especifique, además de los datos del solicitante, el alcance para el que se quiere certificar y las marcas que va a usar en la certificación.

El Modelo 02.02 deberá ser entregado a la entidad certificadora previo al inicio de la actividad, y antes de iniciar cada vendimia.

	CERTIFICACIÓN (para Indicación Geográfica Protegida "Mallorca")	PR 02: Rev. 6 23/11/2020 Pág. 6 de 16
--	--	---

Junto al Modelo 02.02 se solicitará al operador certificado por el cual esta inscrito en el Consejo Regulador de la IGP Mallorca.

Junto con el impreso mencionado en el párrafo anterior, se entregará, al solicitante, el documento "**Anexo II Información al Operador**", en el que se indica:

- Los derechos y obligaciones del operador.
- El alcance de la certificación (tipos de vinos que se pueden elaborar y parámetros fisicoquímicos y organolépticos que debe cumplir).
- Descripción sobre el procedimiento de realización de la auditoría y la certificación de la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca".
- Tasas aplicables.
- Laboratorios de ensayo.
- Uso de la marca y licencias.
- Recursos y reclamaciones.

6.2. Auditorías y controles.

6.2.1. Control en vendimia.

Durante la vendimia se realizará el primer control en la certificación de los operadores comprobando que ésta se desarrolla según lo establecido en el reglamento y en el resto de normativa al efecto. El elaborador tiene registro de todas las partidas de uva estradas en la bodega, los cuales se apuntan en el correspondiente libro de contabilidad vitivinícola de entrada de uva. Para realizar este control se usará el apartado correspondiente del **listado de verificación del control de vendimia**.

Durante la vendimia, se realizará, al menos, una visita a cada operador en la que se comprobará:

- Que el operador tiene registro de las entradas de uva.
- Que la uva procede de viñedos inscritos.
- La densidad de plantación.
- Los rendimientos de kg/ha.
- Identificación de depósitos – barricas.
- Aforo de las partidas de vino de la nueva añada y comprobación de coincidencia con los registros internos del operador.

Para realizar las comprobaciones se usará el **apartado 3.1. del "Modelo 02.03 Listado de Verificación de Auditorías"**

6.2.2. Auditoría de control.

Una vez realizado los controles de vendimia, el siguiente paso para la certificación es la realización de una auditoría de control completa donde se verificarán los siguientes puntos:

- Instalaciones de la bodega.
 - La bodega está en la isla de Mallorca.
 - La zona de elaboración 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 y amparo al que opta.
 - Sistema de control de entrada y salida 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 (**Modelo 02.08 Aforo de Bodega**) Se acepta una diferencia entre el aforo de la bodega y los registros si es inferior al 5 %.
 - Comprobaciones sobre la trazabilidad.
 - Comprobar que se ha informado al Órgano de Control de los vinos calificados.
 - Comprobar que los vinos se han calificado siguiendo el proceso de calificación de partidas de vino.
 - Comprobar el uso de contra etiquetas concedidas por el Órgano de Control.
 - Entrega de declaraciones obligatorias.

Para la auditoría se utiliza el **Modelo 02.03 Listado de Verificación de Auditorías**.

6.2.3. Controles de calificación de vino.

La segunda parte de verificación de las bodegas consiste en la recogida de muestra control. El operador es el que toma la decisión sobre si el vino que elabora está amparado en la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca", siendo la función de la certificadora comprobar que efectivamente se cumplan las condiciones para que el producto esté amparado en dicha mención.

El número de muestras calificadas sobre las que se realizarán los controles será 1 partida de vino elaborado y calificado al año.

Dentro de este alcance por histórico se ha certificado mediante una sola muestra control. Para las calificaciones los operadores deben aportar informe y una analítica fisicoquímica mediante la cual dan conformidad a la partida en cuestión. Teniendo en cuenta que las bodegas tienen controlados todos los parámetros fisicoquímicos establecidos en el Pliego y que para cada partida calificada hay en bodega un registro existente fisicoquímico firmado por un técnico de bodega se entiende que no es necesario recoger más muestras para quedar verificado este punto de autocontrol del operador.

-

A. Proceso para controlar las partidas calificadas.

El auditor se trasladará a las dependencias de la bodega y tomará una muestra del vino que se encuentra amparado en la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca"; con esta muestra se comprobará que el vinicultor está cumpliendo con las afirmaciones que realiza cuando informa sobre el "amparo" de un vino. En las mismas dependencias se realizarán comprobaciones sobre la trazabilidad del vino, procedencia de la uva, cosecha, variedades, etc.; en caso de menciones no

obligatorias en el etiquetado, como pueda ser el envejecimiento, se comprobará que cumple con los requisitos establecidos.

B. Recogida de muestras.

En la toma de muestras se recogen 3 botellas de 0.75 litros; de ellas, una muestra se la queda el operador como contradictorio, una se usa para el control físico-químico y la tercera se queda en poder de la certificadors para realizar el posible análisis dirimente.

La muestra se recogerá cuando el vino esté embotellado y etiquetado. Y estas muestras de vino se etiquetan con un código que sigue el siguiente esquema:

XXXAA, donde...

XXX es un número correlativo.

AA corresponde al año en que se recoge la muestra.

Y dicha etiqueta deberá ir firmada por el operador.

B.1. 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 comprobará con el remitido por el operador para verificar que el control establecido es correcto. También se comprobará el grado alcohólico total del resultado físico-químico con el grado que aparece en la etiqueta. Y la incertidumbre del análisis se interpretará a favor del operador.

C. Discrepancia de análisis físico-químico.

En el caso de detectar No Conformidad en los análisis físico-químicos realizados se informará al operador. Y en caso de que el elaborador no esté de acuerdo con un análisis realizado podrá informar del hecho a la entidad certificadora y realizar un análisis contradictorio con la muestra que tiene en su poder.

En caso de que este análisis contradictorio dé un resultado favorable al elaborado, 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 de la entidad.

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

Para realizar las comprobaciones se usará el apartado correspondiente del "**Modelo 02.03 Listado de Verificación de Auditorías (punto 5)**"; pudiendo también realizar comprobaciones con la hoja de toma de muestras, en la que se indican las comprobaciones a realizar.

6.3.6. Control de etiquetado.

La entidad certificadora realiza las siguientes comprobaciones en la etiqueta de la muestra control que, como mínimo, será una; para lo que tendrá en cuenta el "**Modelo 02.06 Evaluación de la Etiqueta**":

- Si lleva la mención Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" o "Vino de la Tierra" como sustituto de la primera.
- Si incluye el registro embotellador y si éste es correcto.
- Si incluye la mención "contiene sulfitos" o similar.
- Si el grado alcohólico corresponde con el análisis de autocontrol.

Además se comprobará:

- El grado alcohólico.
- Si lleva la mención del año de cosecha y las condiciones de uso.
- Si menciona las variedades, deberá cumplir con las condiciones.
- Si menciona algún tipo de envejecimiento, que se cumplan las condiciones establecidas para cada tipo (añejo, noble o viejo).
- Numeración de la contra etiqueta.

Para realizar las comprobaciones arriba indicadas se usará el **apartado 6 del listado de verificación Comprobación de etiquetado**.

6.3. Informe al operador.

Después de cada control o auditoria se enuncian al operador las desviaciones detectadas. Finalizada la auditoria y en un plazo de 30 días naturales se emite un informe en el que se explican al operador 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, a contar 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 "**Modelo 02.09 Control NC por expediente**".

Por cada NC detectada a un operador se emitirá un informe según el "**Modelo 02.14 Informe de NC operadores**". En dicho modelo quedarán 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, y el auditor dejará documentado todo el proceso así como las evidencias aportadas para la resolución de la NC en el informe.

De esta manera, los informes de NC de operadores quedarán archivados en los expedientes de cada operador.

6.4. Concesión del certificado.

Para la concesión del certificado debe haberse realizado:

- Controles en vendimia.
- Auditoría de control.
- 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 éste 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 de vendimia.
- Auditoría de certificación.
- Control de las partidas de vino calificadas.
- Etiquetado.
- Expedición de productos.
- Declaraciones.
- No conformidades detectadas, seguimiento y resolución.

Para la concesión del certificado se deben haber realizado controles en vendimia, auditoría de certificación y mínimo haber calificado una partida de vino para poder realizar las comprobaciones necesarias.

Para el caso de operadores que en el momento de conceder el certificado no dispongan de muestras control se redacta el **Mod 02.13 Documento de seguimiento** el cual sustituye al certificado. Dicho documento se envía a las bodegas y al Consejo Regulador informando que el operador cumple todos los requisitos de la certificación a excepción de la recogida de muestra, motivo por el cual no se expide certificado tal cual.

En el momento en el cual el operador disponga de vino embotellado se pondrá en contacto con la certificadora para recoger muestra y proceder a la emisión del certificado correspondiente comprobándose el cumplimiento del resto de requisitos anuales de la certificación.

	CERTIFICACIÓN (para Indicación Geográfica Protegida "Mallorca")	PR 02: Rev. 6 23/11/2020 Pág. 11 de 16
--	--	--

Así mismo, se aporta el registro de control de calidad del proceso de certificación de cada expediente (**Modelo 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 "**Modelo 02.01 Certificado**". El certificado tendrá una validez de 12 meses desde la fecha de su expedición.

6.5. Mantenimiento del certificado.

Cada año, una vez realizadas las comprobaciones anuales, el auditor realiza, igual que para la concesión, un informe que pone a disposición del director técnico para que éste decida sobre la concesión de la certificación. Además, se aporta el registro de control de calidad del proceso de certificación de cada expediente (**Modelo 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 (**Modelo 02.01 Certificado**).

6.6. 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. Y la decisión de conceder la ampliación de la certificación corresponderá al director técnico.

6.7. Periodicidad de controles y auditorías.

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

6.8. Actuación del órgano de control respecto a suspensión y retirada de la certificación.

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

6.8.1. Actuación frente a las No Conformidades detectadas.

Todas las no conformidades detectadas se calificaran 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 cual también 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 un mes. Si un operador no ha solucionado e informado de las acciones correctivas sobre 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 informará 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.

6.8.2. 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 III Calificación de no conformidades.**

De forma general:

GRAVES	Se solicita acción correctora, verificando que se ha solucionado el problema en visita extraordinaria. <i>No se califican vinos mientras esté abierta la no conformidad.</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 ésta sea leve y no se llevará a cabo la calificación de ningún vino.

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

En el caso en que el operador no solicite el control de la nueva campaña en plazo mediante el modelo correspondiente (Mod 02.02 Solicitud y acuerdo de certificación) se procederá por parte de la certificadora a ponerse en contacto con el operador con el fin de confirmar la no solicitud de la certificación y por tanto proceder a la retirada del certificado.

En el caso de imposibilidad de contacto con el operador se dejará constancia de éste mediante el envío de un correo electrónico, el cual si en un plazo de 10 días naturales no se obtiene respuesta se procederá a la comunicación de la retirada.

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 Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" y la referencia a la condición de certificado.

En caso de retirada de la certificación, el operador deberá devolver a la Indicación Geográfica Protegida los certificados correspondientes, si éstos han sido enviados via correo ordinario.

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 o promociones que realice.

7. DOCUMENTACIÓN Y ARCHIVO.

Será objeto de archivo en el Departamento de Calidad:

- Informes de auditorías y/o inspección.
- Resultados analíticos.
- Durante un tiempo mínimo de 5 años.

8. MODELOS Y DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

Anexo II Información para el Operador.

Anexo III Calificación de las no conformidades.

Anexo IV Periodificación comprobación de requisitos de las no conformidades.

Mod. 02.01 Certificado.

Mod. 02.02 Solicitud y acuerdo de certificación.

Mod. 02.04 Informe de calificación.

Mod. 02.05 Toma de Muestras.

Mod. 02.06 Evaluación de la etiqueta.

Mod. 02.07 Almacenamiento vino no perteneciente a la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca".

Mod. 02.08 Aforo de bodega.

Mod. 02.09 Control NC por expediente.

Mod. 02.10 Control de calidad del proceso de certificación por expediente.

Mod. 02.14 Informe de NC operadores.