

"CALIFICACIÓN"

ÍNDICE

1.	OBJETO	2
2.	ALCANCE.	2
3.	DOCUMENTACIÓN RELACIONADA.	2
4.	DEFINICIONES	2
5.	RESPONSABILIDAD	2
6.	DESCRIPCIÓN	3
	6.1. Sistemática del control de calificación.....	5
	6.1.1. Desarrollo en Fase 1.	5
	6.1.2. Desarrollo en Fase 1.	6
	6.1.3. Reglas / Directrices.	7
	6.1.4. Clasificación	8
7.	GESTIÓN DE EJEMPLARES DE LA TOMA DE MUESTRAS.....	8
8.	DIAGRAMAS DE FLUJO	
	8.1. Diagrama I de flujo de control de calificación Fase 1.	9
	8.2. Diagrama II de flujo de control de calificación Fase 1.	9
	8.3. Diagrama de flujo de control de calificación Fase 2	10
9.	CONTROL DE REVISIONES	10

<p style="text-align: center;">REALIZADO POR:</p> <p>Cargo: Responsable de Calidad</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Firmado: Amaya Fernández Bengoa</p> <p>Fecha: 18-12-2020</p>	<p style="text-align: center;">REVISADO Y APROBADO POR:</p> <p>Cargo: Director General</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Firmado: José Luis Lapuente Sánchez</p> <p>Fecha: 18-12-2020</p>
--	--



1.- OBJETO.

Definir el sistema de calificación de producto "Denominación de Origen Calificada RIOJA" y el sistema de control que le aplica por parte del CR.

El presente documento tendrá consideración de Norma de Calificación.

2.- ALCANCE.

Este procedimiento es aplicable a todos los productos elaborados por operadores inscritos en el CR que soliciten la certificación de producto "Denominación de Origen Calificada RIOJA".

3.- DOCUMENTACIÓN RELACIONADA.

- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.
- UNE-EN-ISO 17065 Evaluación de la Conformidad, Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- Manual de Calidad DOCa Rioja.
- Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida DOCa Rioja (en adelante PC).
- PG-07 Quejas y apelaciones.
- PG-10 Procedimiento de Certificación.
- Normas de Campaña.

4.- DEFINICIONES.

- Procedimiento de calificación: es el proceso de calificación por parte de la bodega y el control que se aplica en Fase 1 y Fase 2. Se detalla en el punto 6.
- Calificación: es la sistemática bajo la cual la bodega autocontrola que sus partidas cumplen con los requisitos del PC y, por ende, para ser marcadas como Rioja.
- Control de calificación: la sistemática aplicada por el CR para verificar y validar las partidas de vino autocontroladas por la bodega.
- No cumple emplazado: resultado negativo de un proceso de control de calificación motivado por un defecto subsanable.
- No cumple eliminado: resultado negativo de un proceso de control de calificación motivado por un defecto no subsanable y/o por agotar el procedimiento.
- DAP: Declaración de Aptitud de Partida.

5.- RESPONSABILIDAD.

Comité de Cata, responsable de ensayo sensorial del vino.

Laboratorio F/Q, responsable de ensayo F/Q del vino.

La Bodega es la responsable de la calificación del vino.

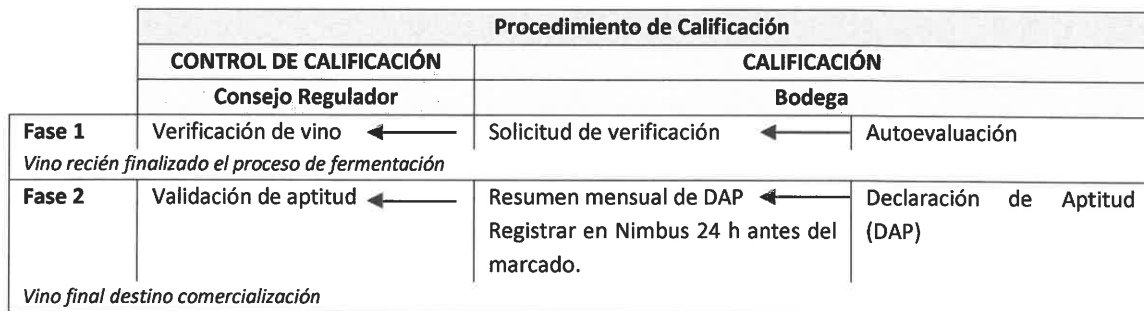
El CR es el responsable del control de la calificación.

El Veedor es el responsable de realizar la evaluación de los operadores inscritos en los registros del CR.

6.- DESCRIPCIÓN.

Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el PC de la Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.) "Rioja", para tener derecho al empleo de la misma deberán ser sometidos y superar un proceso de calificación, de acuerdo con lo dispuesto en las normas que en el presente documento se detallan.

El procedimiento de calificación será aplicado por las bodegas y por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. "Rioja" del siguiente modo:



En el procedimiento de calificación se establecen dos fases diferenciadas en el tiempo:

- **Fase 1:** Vino recién finalizado el proceso de fermentación. Corresponde al periodo de tiempo comprendido desde la autoevaluación del operador hasta la DAP realizada por la bodega.
- **Fase 2:** Vino final dispuesto para comercializar. Corresponde al periodo de tiempo comprendido desde la DAP realizada por el operador hasta el consumo del vino.

A su vez el procedimiento de calificación se compone de dos actividades:

- Calificación.
- Control de la Calificación.

CALIFICACIÓN.

La calificación es responsabilidad de la bodega.

- Fase 1 -

La bodega, una vez finalizado el proceso de fermentación, debe proceder con la autoevaluación de los vinos recién elaborados.

La autoevaluación consiste en realizar sobre todas las partidas de vino por parte de la bodega un ensayo F/Q y organoléptico evaluando el cumplimiento de los requisitos del PC, dejando constancia de esta autoevaluación en el documento "Fase 1 – Autoevaluación" G1011.

La bodega debe llevar registro de las partidas de vino autoevaluadas así como de los resultados de los ensayos practicados para concluir en el cumplimiento del vino.

La bodega debe presentar ante el CR, una vez hecha su autoevaluación de los vinos y habiendo previamente presentado la declaración jurada de elaboración, solicitud de verificación (G1012).

La solicitud de verificación se debe presentar en el periodo comprendido entre el 30 de noviembre del año de la cosecha y los noventa días posteriores a dicha fecha.

Hasta que la bodega no disponga de los resultados de la verificación practicada por el CR sobre las partidas de vino autoevaluadas no podrá realizar la Declaración de Aptitud de Partida.

La partida de vino autoevaluada debe ser trazable al producto final declarado apto.

En esta fase las partidas de vino que el operador someta a autoevaluación su volumen no podrá exceder de 1.050 hectolitros siempre que la partida esté formada por agrupación de varios depósitos que a su vez cada depósito deberá contener vino de características homogéneas.

- Fase 2 -

Las partidas de vino que la bodega pretenda comercializar deben ser previamente declaradas aptas, esto es, Declaración de Aptitud de Partida.

La declaración de aptitud consiste en realizar por parte de la bodega sobre todas las partidas de vino dispuestas a ser comercializadas bajo la marca "Rioja" un ensayo F/Q y organoléptico evaluando el cumplimiento de los requisitos del PC. A su vez, si el tipo de vino declarado apto es Crianza, Reserva o Gran Reserva, la bodega debe comprobar que se cumplen los requisitos de envejecimiento. Se deja constancia de la "Fase 2 - Declaración de aptitud de partida" en el documento G1010.

La bodega debe llevar registro de las Declaraciones de Aptitud de Partidas, así como los resultados de los ensayos practicados para concluir en la aptitud de las mismas. Se debe proceder a este registro (en la plataforma Nimbus) con una antelación mínima de 24 horas al marcado del producto con los documentos de garantía.

La bodega deberá remitir con carácter mensual y con fecha límite el día 10 del mes siguiente, resumen de las declaraciones de aptitud de partidas realizadas (G1013).

La mezcla de un vino que ha sido Declarado Apto por el operador con otro vino invalida la aptitud, debiendo realizar nueva declaración de aptitud para la partida creada.

CONTROL DE LA CALIFICACIÓN.

El responsable del control de la calificación es el CR.

- Fase 1 -

El CR verificará todas las partidas de vino que se han autoevaluado por la bodega. Los resultados de la verificación se comunicarán a los operadores durante los 60 días siguientes a la toma de muestras de verificación.

La verificación por parte del CR consiste en la realización de toma de muestras para su análisis físico-químico y organoléptico, verificando el cumplimiento de los requisitos técnicos del producto establecidos en el PC.

En el momento de la realización de la toma de muestras por parte del CR la bodega deberá disponer de todos los documentos "Fase 1 – Autoevaluación" G1011 correspondientes a cada partida.

Las muestras se tomarán depósito a depósito o bien por lotes de varios, siempre -en este último caso- que contengan partidas homogéneas.

- Fase 2 -

La validación por parte del CR consiste en la realización de toma de muestras para su análisis físico-químico y organoléptico, comprobando el cumplimiento de los requisitos técnicos del producto establecidos en el PC.

El CR podrá proceder en cualquier momento a la toma de muestras de partidas de vino declarado apto con el objeto de validar su aptitud, inclusive si dicha partida ya ha sido sometida a validación y considerada cumple, se podrá proceder con nuevas tomas de muestra con el objetivo de comprobar que se mantienen las condiciones que originaron su conformidad para el uso de la marca Rioja.

En el momento de la realización de la toma de muestras por parte del CR la bodega deberá disponer de los documentos "Fase 2 - Declaración de aptitud de partida" G1010 correspondientes a cada partida sometida a control por parte del CR. Se elimina a partir del 1 sep 2019.

6.1. Sistemática control de calificación.

El CR dispone de un comité de cata propio para la realización de los ensayos organolépticos.

El Comité de Cata realizará los ensayos de las muestras y posteriormente por el CR se evalúa si el vino cumple con los requisitos organolépticos. Si el informe es desfavorable deberá ser motivada la causa que condiciona el cumplimiento.

Los ensayos F/Q de las partidas serán realizados por la unidad técnica correspondiente, ubicada en los laboratorios oficiales relacionados con la D.O.Ca. "Rioja.

Los laboratorios emiten un boletín de análisis, de al menos todos los parámetros F/Q definidos en el PC, y posteriormente por el CR se realizará la evaluación de estos datos.

6.1.1. Desarrollo en Fase 1.

Si la partida que se someta a control, el resultado sensorial y F/Q es cumple, se considera el control CONFORME.

a. Se somete por primera vez a control la partida de vino y si se detecta un incumplimiento sensorial o F/Q se indica que la partida NO CUMPLE.

Este NO CUMPLE está determinado por si es un incumplimiento subsanable o un incumplimiento no subsanable.

En el caso que sea un incumplimiento subsanable se determina el NO CUMPLE como NO CUMPLE EMPLAZADO.

Si es un incumplimiento no subsanable se determina el NO CUMPLE como NO CUMPLE ELIMINADO.

La situación de NO CUMPLE EMPLAZADO se notificará al interesado quien dispondrá de un plazo máximo de un mes desde la notificación para proceder con la corrección del incumplimiento detectado, y de dos meses cuando el incumplimiento sea por azúcares reductores, comunicando dentro de ambos periodos la nueva solicitud de verificación.

b. Esta partida determinada como NO CUMPLE EMPLAZADA en el primer control se somete por segunda vez a control y si se detecta un incumplimiento sensorial o F/Q se indica que la partida NO CUMPLE.

Este NO CUMPLE es considerado como un NO CUMPLE ELIMINADO.

c. En todos los casos en los que se haya determinado un NO CUMPLE y precisado como NO CUMPLE ELIMINADO.

Tanto si el motivo del NO CUMPLE ELIMINADO son causas F/Q como causas sensoriales, por parte de la bodega se podrá presentar solicitud de evaluación contradictoria, procediéndose con el envío de una de las muestras testigo en poder de la bodega a realizar un análisis contradictorio en un plazo de 15 días hábiles, si la causa es F/Q se realizará el análisis en un laboratorio diferente del anterior, si la causa es organoléptica se realizará el análisis en el panel de cata del CR por catadores diferentes a los de la anterior evaluación.

Si el resultado del análisis es no cumple se considera NO CUMPLE ELIMINADO y no cabe alegación contra dicho resultado, finaliza aquí este proceso de control.

Si el resultado de este análisis es cumple existe un desacuerdo entre los resultados de los controles inicial (primer o segundo control dependiendo del caso) y contradictorio, por ello el CR designará otro laboratorio oficial y realizará con carácter urgente un control dirimente (esto es, que pondrá fin al desacuerdo) y definitivo.

Si el resultado de este análisis es cumple se considera la partida CONFORME.

Si el resultado del análisis es no cumple se considera NO CUMPLE ELIMINADO y no cabe alegación contra dicho resultado, finaliza aquí este proceso de control.

En todos los casos el envío de muestra al laboratorio será realizado por el CR, por ello en el análisis contradictorio la bodega deberá remitir al CR el ejemplar de la muestra que será inspeccionada por el CR con el fin de determinar que la misma no ha sido manipulada. En el caso de que se deba practicar un análisis dirimente, el mismo será gestionado por el CR y para ello se usarán los ejemplares de la muestra en cuestión que dispone el CR.

Si finalmente se determina la partida como NO CUMPLE ELIMINADO este hecho implica que esta partida no podrá ser amparada como Rioja. Se materializa en el hecho de no permitir al operador el uso de las indicaciones que hagan referencia a la DOCa Rioja y a la condición de certificado en la totalidad de la partida afectada por dicho incumplimiento. Esto se expresa vía la eliminación de la variante del producto no conforme, limitando así su comercialización como producto amparado.

d. Cuando la partida con resultado NO CUMPLE EMPLAZADO o NO CUMPLE ELIMINADO, que en su primera toma de muestras sea representativa de varios envases, se podrá solicitar la toma de muestras de cada uno, para determinar cuál de ellos es la causa de incumplimiento detectado. Si se optara por continuar tomando la muestra de forma conjunta, no se podrá solicitar posteriormente una nueva toma de muestras por separado en varios envases.

6.1.2. Desarrollo en Fase 2

Si la partida/lote que se someta a control el resultado sensorial y F/Q es cumple, se considera el control CONFORME.

Se somete a control la partida/lote de vino y si se detecta un incumplimiento sensorial o F/Q se indica que la partida es NO CUMPLE ELIMINADO.

Tanto si el motivo del NO CUMPLE ELIMINADO son causas F/Q como causas sensoriales, por parte de la bodega se podrá presentar solicitud de evaluación contradictoria, procediéndose con el envío de una de las muestras testigo en poder de la bodega a realizar un análisis contradictorio, si la causa es F/Q se realizará el análisis en un laboratorio diferente del anterior, si la causa es organoléptica se realizará el análisis en el panel de cata del CR por catadores diferentes a los de la anterior evaluación.

Si el resultado del análisis es no cumple se considera NO CUMPLE ELIMINADO y no cabe alegación contra dicho resultado, finaliza aquí este proceso de control.

Si el resultado de este análisis es cumple existe un desacuerdo entre los resultados de los controles inicial y contradictorio, por ello el CR designará otro laboratorio oficial y realizará con carácter urgente un control dirimente (esto es, que pondrá fin al desacuerdo) y definitivo.

Si el resultado de este análisis es cumple se considera la partida CONFORME.

Si el resultado del análisis es no cumple se considera NO CUMPLE ELIMINADO y no cabe alegación contra dicho resultado, finaliza aquí este proceso de control.

En todos los casos el envío de muestra al laboratorio será realizado por el CR, por ello en el análisis contradictorio la bodega deberá remitir al CR el ejemplar de la muestra que será inspeccionada por el CR con el fin de determinar que la misma no ha sido manipulada. En el caso de que se deba practicar un análisis dirimente, el mismo será gestionado por el CR y para ello se usarán los ejemplares de la muestra en cuestión que dispone el CR.

Si finalmente se determina la partida/lote como NO CUMPLE ELIMINADO este hecho implica que esta partida/lote no se puede marcar como Rioja. Se materializa en el hecho de no permitir al operador el uso de las indicaciones que hagan referencia a la DOCa Rioja y a la condición de certificado en la totalidad de la partida o lote afectados por dicho incumplimiento. Esto se expresa vía la eliminación de la variante del producto no conforme, definido como lote o partida, limitando así su comercialización como producto amparado.

6.1.3. Reglas/Directrices

El Consejo Regulador podrá realizar controles basados en toma de muestras, ensayos organolépticos y F/Q sobre cualquier vino presente en la bodega con el objetivo de comprobar:

- que cumple con los requisitos técnicos de producto definidos en el PC.
- que se mantienen las condiciones que originaron la conformidad, si ya ha sido sometido dicho vino a verificación Fase 1 así como si se ha Declarado Apta la partida por la bodega.

Si consecuencia de este control se determina como NO CUMPLE ELIMINADO la partida controlada dicho vino no puede ser marcado con la marca Rioja.

No se permite ninguna práctica o tratamiento enológico que no esté autorizado por la legislación vigente.

En la sistemática de control de calificación si se está practicando control sobre una partida con DAP y por parte del CR se determina en primera evaluación un NO CUMPLE la bodega debe inmediatamente cesar en la

comercialización de ese producto hasta la resolución final del control. Si la partida es finalmente considerada como no cumple eliminado la bodega cesará definitivamente la comercialización de esa partida.

Transcurrido el plazo para realizar la solicitud de verificación, sin que el elaborador someta sus vinos al proceso de control de calificación, se entenderá que renuncia al mismo.

Los vinos que no hayan sido sometidos al control de calificación en Fase 1 o que no la hayan superado, deberán ser retirados de bodega antes del 31 de mayo del año siguiente al de su elaboración.

Los vinos que hayan superado la Fase 1 de calificación, así como los vinos con DAP deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, teniendo en cuenta las derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor y siempre cumpliendo los requisitos establecidos en el PC.

Las mezclas de vino de una partida NO CUMPLE EMPLAZADA o NO CUMPLE ELIMINADO con otro vino no está permitido y acarreará la clasificación de no cumple eliminado a la partida resultante, no existiendo opción de alegar.

El control de la calificación de los vinos podrá ser realizado por el Consejo Regulador, en cualquier fase de su elaboración o crianza. Si se determina que la partida controlada no cumple, ésta deberá permanecer en envases debidamente identificados, bajo el control del CR.

6.1.4. Clasificación.

6.1.4.1. Catalogación de incumplimiento

Según lo establecido en el presente procedimiento si como resultado del control de una partida de vino se detecta un incumplimiento sensorial o F/Q, se determina que la partida NO CUMPLE. Este hecho tiene consideración de No Conformidad estableciéndose el siguiente criterio por partida:

- No cumple emplazado se considera No Conformidad Leve.
- No cumple eliminado confirmado por evaluación contradictoria o dirimente se considera No Conformidad Muy Grave.

7.- **GESTIÓN DE EJEMPLARES DE LA TOMA DE MUESTRAS.**

En el Control de la Calificación tanto en Fase 1 como en Fase 2 la toma de muestras se realizará de 6 ejemplares por muestra, su gestión será del siguiente modo:

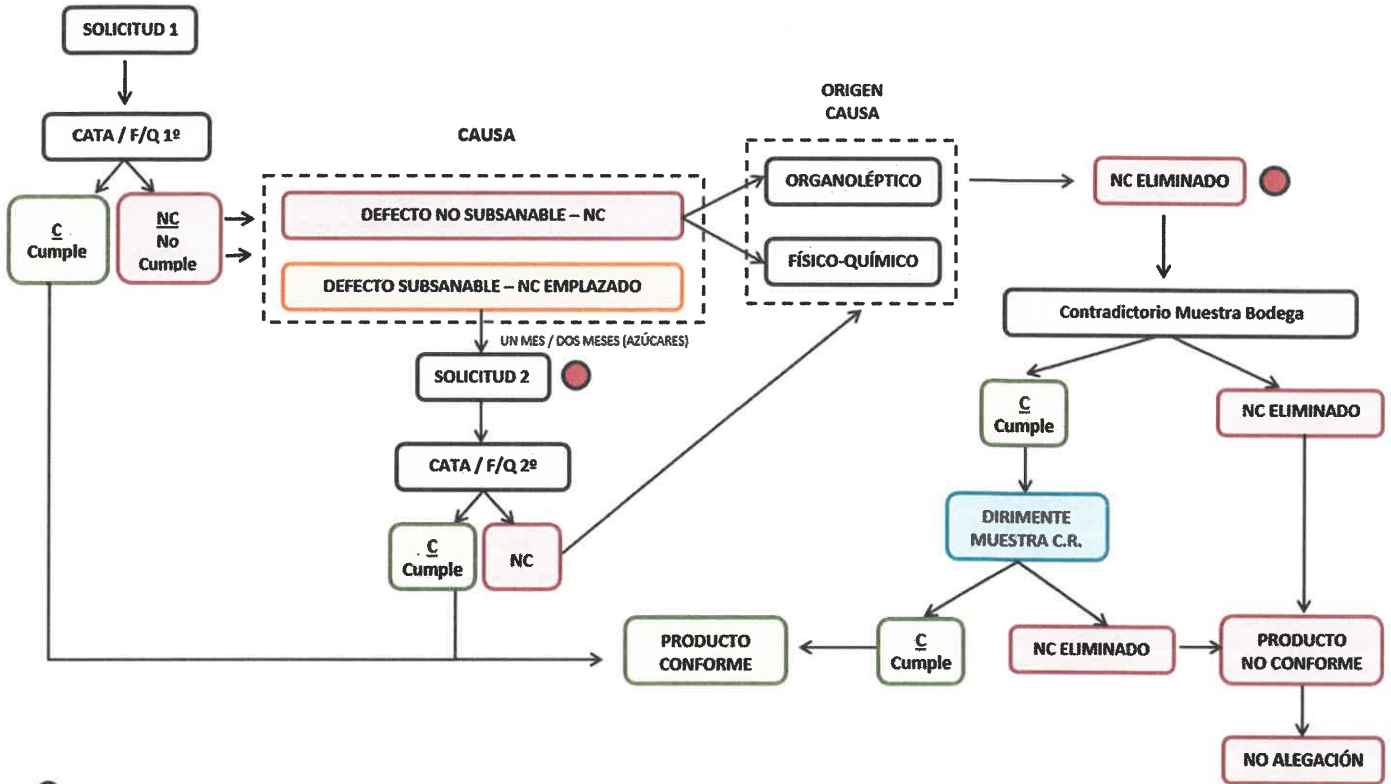
- 2 ejemplares quedan en poder de la bodega
- 2 ejemplares quedan en poder del CR
- 1 ejemplar se destina a control F/Q
- 1 ejemplar se destina a control organoléptico

Los ejemplares de la bodega si se diera el caso serían destinados a control contradictorio.

Los ejemplares del CR si se diera el caso serían destinados a control dirimente.

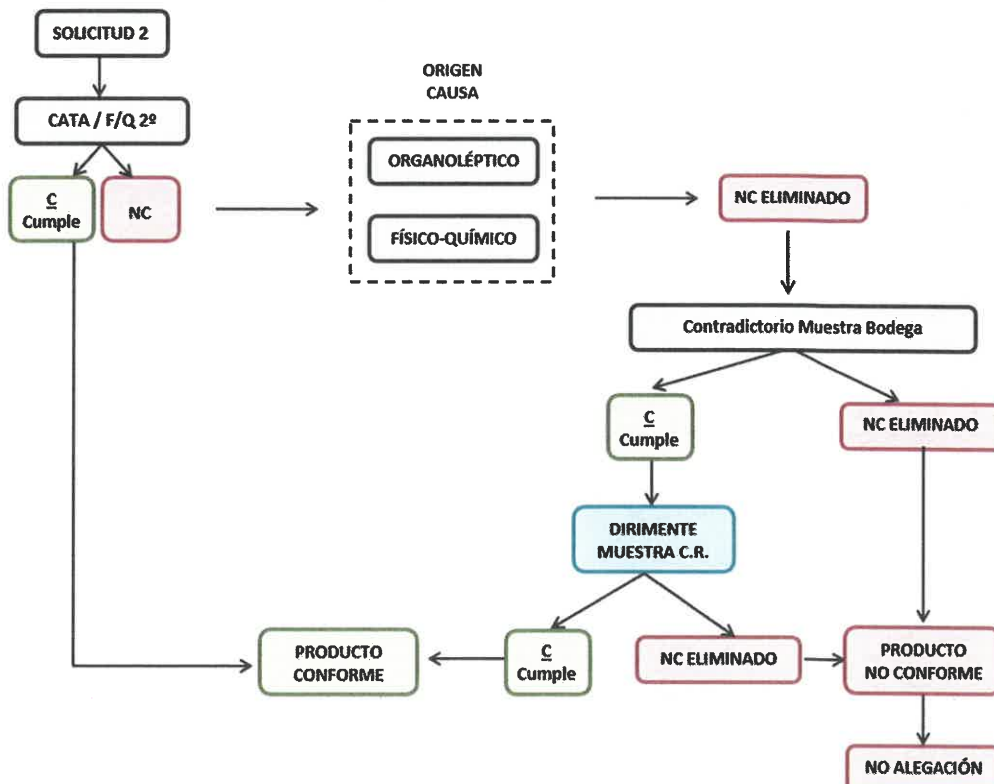
8.- DIAGRAMA DE FLUJO.

8.1. Diagrama de Flujo I de Control de Calificación Fase 1.

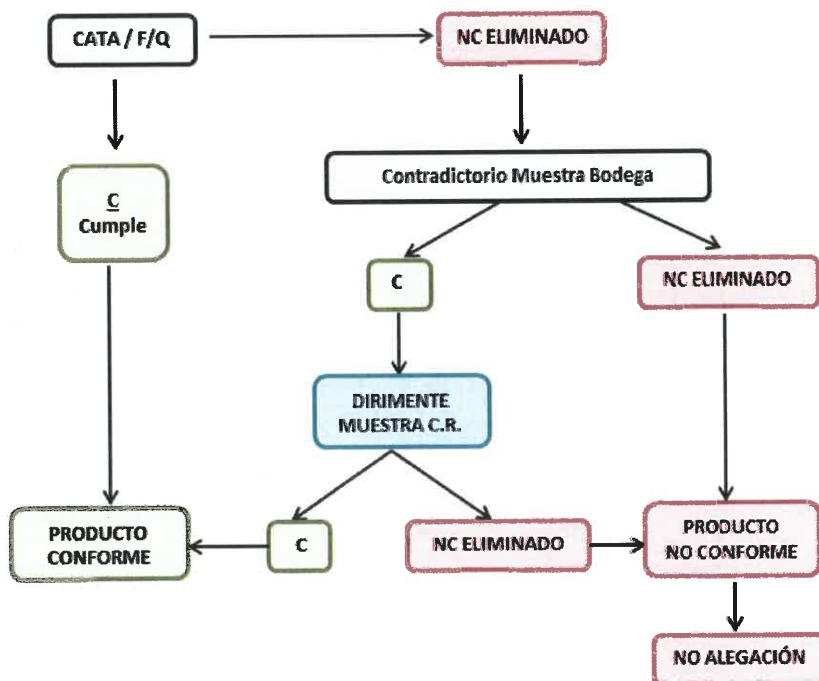


Punto en el cual las partidas representativas de varios envases pueden solicitar la toma de muestras individualmente. Ver Diagrama II Flujo Control de Calificación Fase 1.

8.2. Diagrama de Flujo II de Control de Calificación Fase 1.



8.3. Diagrama de Flujo de Control de Calificación Fase 2.



9.- CONTROL DE REVISIONES.

REV.	FECHA	HOJA/S	CAUSA DEL CAMBIO
01	12-06-2019	Todas	Revisión general del procedimiento.
02	12-07-2019	4-5-6-7-8-9-10-11	Desviaciones auditoría Enac.
03	09-08-2019	2 – 4 a 10	Correcciones.
04	26-06-2020	10	Corrección de errata apartado 6.1.4.3. Resultado en Fase 2
05	03-09-2020	2-9-10-11	Eliminado 6.1.4.2 y 6.1.4.3
06	18-12-2020	Todas	Documento para revisión del Pleno. Nueva imagen corporativa, nueva estructura de documentos, inclusión 2 meses corrección azúcares reductores, plazo análisis contradictorio, toma muestras dptos para emplazados/eliminados, y modificación flujo I de control de calificación Fase 1.