



# CERTIFICACIÓN



El presente procedimiento es propiedad de su emisor, C.R.I.G.P Mallorca, 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 Castillo 	Magdalena Mesquida Comas 

## ÍNDICE

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



# CERTIFICACIÓN

PR 02: Rev.1.0  
02/10/2023  
Pág. 3 de 16

## 1. CONTROL DE CAMBIOS.

REVISIÓN	FECHA	CAPÍTULOS AFECTADOS	MODIFICACIONES
1.0	02/10/2023	6.4 Concesión certificados	Certificado provisional de uso de marca.

## 2. OBJETO.

Este procedimiento describe la forma en que el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Mallorca certifica para la elaboración y comercialización de los vinos de las bodegas inscritas en el consejo regulador. 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.
- 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 Indicación Geográfica Protegida "Mallorca".

PR03: Tratamiento de no conformidades.

## 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 correctiva: Solución propuesta para la corrección de una No Conformidad.

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

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 fisicoquímicas 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 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.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Mallorca pone 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 (**Modelo 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.

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

	<h1>CERTIFICACIÓN</h1>	<p>PR 02: Rev.1.0 02/10/2023 Pág. 6 de 16</p>
--	------------------------	---

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"**.

Previamente a la auditoría se enviará por parte de la entidad de control el **Mod. 02.10 Plan de auditoría Vi de la Terra Mallorca**, donde aparecerán detallados los horarios y puntos a controlar durante la auditoría pertinente.

### 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 02.06 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**.

<b>&lt; 100.000</b> litros VT Mallorca	<b>100.000 – 300.000</b> litros VT Mallorca	<b>&gt; 300.000</b> litros VT Mallorca
<b>n+1</b> ejercicios trazabilidad	<b>n+2</b> ejercicios trazabilidad	<b>n+3</b> ejercicios trazabilidad

n = número de muestra control, en éste caso 1

Los **criterios** para la elección de las partidas para los ejercicios de trazabilidad son, de mayor a menor importancia: **volumen de la partida, mención facultativa en el etiquetado, tipo de vino.**

- 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**.

Previamente a la auditoria se enviará por parte de la entidad de control el **Mod. 02.10 Plan de auditoria Vi de la Terra Mallorca**, donde aparecerán detallados los horarios y puntos a controlar durante la auditoria pertinente.

### 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.

El criterio para recoger muestras, de mayor a menor importancia, a tener en cuenta por el auditor a la hora de la elección de la muestra es: tipo de vino, volumen y marca comercial, intentando siempre que sea posible que en cada certificación se puedan comprobar diferentes elaboraciones y no haya repeticiones.

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 certificadora 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.

Para la recogida de muestras se utiliza el **"Mod 02.04 Recogida muestra control"**.

#### 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 fisicoquímico con el grado que aparece en la etiqueta. Y la incertidumbre del análisis se interpretará a favor del operador.

### C. Discrepancia de análisis fisicoquímico.

En el caso de detectar No Conformidad en los análisis fisicoquímicos 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 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 de la entidad. El resultado de este análisis será concluyente.

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 02.05 Evaluación de la Etiqueta muestra control":**

- 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:

- 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).
- Si aparece el logotipo de la entidad, éste es el correcto con las especificaciones de la normativa y/o manual de calidad.
- 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 tratamiento de las no conformidades se describe en el "**PR03: Tratamiento de no conformidades**".

#### **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 a la dirección técnica para que ésta 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 02.09 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.

Así mismo, se aporta el registro de control de calidad del proceso de certificación de cada expediente (**Modelo 02.07 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.

*Para el caso de operadores que en campañas anteriores estaban certificados por otra entidad de certificación acreditada, y por primera vez solicitan la certificación al Consejo Regulador de Vi de la Terra Mallorca, se crea el documento "**Modelo 02.13 Certificado provisional de uso de marca**".*

*Este certificado provisional da respuesta a la situación en la que un operador por el hecho de cambiar de proveedor de certificación queda inicialmente sin certificado y por tanto sin uso de la marca.*

*Para poder emitir este certificado el Consejo Regulador tiene que realizar las siguientes comprobaciones:*

- *El operador para la campaña anterior estaba certificado y presenta certificado de su anterior proveedor.*
- *Se realiza auditoria de vendimia con resultado favorable.*
- *Si se detectan no conformidades estas quedan correctamente resueltas.*

*Para la concesión del certificado, a parte de la documentación mencionada anteriormente, se aporta por parte del departamento auditor el registro de control de calidad del proceso de certificación de cada expediente, adaptado a las comprobaciones pertinentes (**Modelo 02.14 Control de calidad del proceso de certificación provisional**).*

*Mediante este certificado provisional se continúa dando uso de la marca al operador, el cual en ningún momento ha dejado de cumplir con el pliego. Una vez realizado el resto de los controles pertinentes se realiza el certificado definitivo mediante el "**Modelo 02.01 Certificado**".*

*La vigencia de este certificado provisional es de 31/07 de la campaña vigente y expira una vez emitido el certificado definitivo, ya que antes que acabe ésta el operador tiene que haber pasado los controles completos de cara a mantener la certificación.*

## **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 de la dirección técnica para que ésta decida sobre la concesión de la certificación. Además, se aporta el registro de control de calidad del proceso de certificación de cada expediente (**Modelo 02.07 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** 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 auditor elaborará un informe de cada una de las actuaciones realizadas, los cuales estarán a disposición de la dirección técnica para su revisión en cualquier momento.

La decisión sobre la suspensión y/o retirada de la certificación corresponde tomarla a la dirección técnica.

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:

<b>GRAVES</b>	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>
<b>LEVES</b>	Se solicita acción correctora, verificando que se ha solucionado el problema en próxima visita rutinaria.
<b>COMENTARIOS</b>	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.

La dirección técnica 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, la dirección técnica 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 vía 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.

Mod 02.01 Certificado.

Mod 02.02 Solicitud y acuerdo de certificación.

Mod 02.03 Listado de verificaciones auditoria.

Mod 02.04 Toma de Muestras.

Mod 02.05 Evaluación de la etiqueta.

Mod 02.06 Aforo de bodega.

Mod 02.07 Control de calidad del proceso de certificación.

Mod 02.09 Documento de seguimiento.

Mod 02.10 Plan de auditoria VT Mallorca.

Mod 02.08 Control expediente bodegas VT mallorca.

Mod 02.13 Certificado provisional uso de marca.

Mod 02.14 Control de calidad del proceso de certificación provisional.