	PROCEDIMIENTO	PR-05
	VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO	Edición: 01 Fecha: 15.06.2020 Página 1 de 10

PR-05

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO

La propiedad legal de este Documento corresponde a la entidad jurídica **CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “SIDRA DE ASTURIAS”**, en adelante referido como **C.R. DOP Sidra de Asturias**.

Este documento es confidencial y de circulación controlada por **C.R. DOP Sidra de Asturias**. Queda prohibida la copia o cesión a otras empresas, del total o parte de su contenido, sin la autorización expresa por escrito de su Dirección.

Elaborado por: Responsable de Calidad  Firmado: Adolfo Villaverde Garrido	Revisado por: Director de Certificación  Firmado: Daniel Ruiz Díaz	Aprobado por : Presidente  Firmado: Celestino Cortina Villar
---	--	--

Fecha: 31.03.2020	Fecha: 01.04.2020	Fecha: 15.06.2020
--------------------------	--------------------------	--------------------------

Edición 00: creación del documento.

El presente documento se distribuye como copia no controlada, consultar la edición en vigor en la Base de datos de Documentación del Área de Certificación.



PROCEDIMIENTO

PR-05

Edición: 01

Fecha: 15.06.2020

Página 2 de 10

VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO

ÍNDICE

1. OBJETO

2. ALCANCE

3. DEFINICIONES

4. REFERENCIAS

5. DESARROLLO

5.1. GENERALIDADES

5.2. COMUNICACIÓN DE PARTIDAS CALIFICADAS

5.3 TOMA DE MUESTRAS


5.4 ANÁLISIS DE MUESTRAS

5.4.1. Análisis físico-químico

5.4.2. Análisis organoléptico

5.5 RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO

ANEXO I. DIAGRAMA DE FLUJO

	PROCEDIMIENTO	PR-05
	VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO	Edición: 01 Fecha: 15.06.2020 Página 3 de 10

1. OBJETO

En este procedimiento se describe la metodología empleada por el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias para llevar a cabo los controles sobre los productos (Sidra Natural y Sidra) destinados a verificar el cumplimiento de los requisitos analíticos establecidos en el Pliego de Condiciones y que definen la tipicidad de los productos amparados bajo la DOP Sidra de Asturias.

2. ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación a los productos (Sidra Natural y Sidra) calificados por los lagares que opten a su certificación o que se encuentren certificados con la DOP Sidra de Asturias.

3. DEFINICIONES

Análisis físico-químico: examen cualitativo y cuantitativo que tiene por objeto descubrir, aislar y cuantificar los elementos o ingredientes de un producto compuesto.

Análisis sensorial u organoléptico: disciplina científica usada para medir, analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de los alimentos que son percibidas por los sentidos.

Cata: probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, sometiéndolo a nuestros sentidos, en particular al gusto y al olfato.

Informe de Análisis Físico-Químico: documento en el que aparecen de forma clara y concisa los resultados de las analíticas físico-químicas, referidos estos a los intervalos o límites permitidos en el Pliego de Condiciones o procedimiento correspondiente.


Informe de Análisis Organoléptico: documento en el que aparecen de forma clara y concisa los resultados de las analíticas organolépticas realizadas sobre las muestras de los productos elaborados referidos estos a los intervalos o límites permitidos en el Pliego de Condiciones o procedimiento correspondiente.

Partida: depósito final de almacenamiento del producto en el que ha adquirido las características finales (físico-químicas y organolépticas) requeridas para ser amparadas por la marca.

Partida homogénea: conjunto de depósitos que almacenan producto y presentan características homogéneas en cuanto a su calidad y tipo de producto.

Análisis contradictorio: análisis realizado por el operador destinado a resolver una disconformidad con el resultado obtenido en el análisis inicial.

Análisis dirimente: análisis realizado por el Área de Certificación destinado a resolver las diferencias detectadas en resultado del análisis inicial y contradictorio.

	PROCEDIMIENTO	PR-05
	VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO	Edición: 01 Fecha: 15.06.2020 Página 4 de 10

4. REFERENCIAS

- o Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias
- o Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. Orden APA/224/2003.
- o Procedimiento. Certificación de la DOP Sidra de Asturias (PR-01)
- o Instrucción Técnica. Toma de Muestras (IT-01)

5. DESARROLLO

5.1 GENERALIDADES

La aptitud de los productos (Sidra Natural y Sidra) amparados por la DOP Sidra de Asturias sólo podrá ser aquella que cumpla con los requisitos de calidad aprobados y establecidos por el Reglamento de la DOP, su Pliego de Condiciones, así como en la normativa de calidad interna.

El Área de Certificación verificará la aptitud de los productos elaborados en la DOP Sidra de Asturias mediante la implementación de controles analíticos que se realizarán sobre el producto calificado por parte del lagar y que constará de un examen físico químico y sensorial.

Para verificar que un producto tiene las características especificadas para poder ser amparado, el A.C. tomará muestras de productos en los lagares inscritos, según procedimiento y frecuencia dictados.

Los productos sobre los cuales se va a realizar el control de calidad establecido por el A.C., estarán localizados en depósitos o botellas. La sidra contenida en cada uno de ellos constituirá una partida. En el caso del producto Sidra elaborado mediante fermentación en botella, cada partida estará constituida por envases de la misma capacidad que provengan de una determinada sidra base.


Los productos amparados por la DOP Sidra de Asturias deberán mantener en todo momento la tipicidad propia de las sidras del ámbito geográfico de protección.

5.2 COMUNICACIÓN DE PARTIDAS CALIFICADAS

Cuando un lagar compruebe que una partida es conforme con los requisitos analíticos establecidos en el Pliego de Condiciones deberá comunicarlo al A.C. mediante el envío del documento normalizado Comunicación de Partidas Calificadas (formato PC).

Las comunicaciones deberán contener la siguiente información:

- o Razón Social y número de inscripción del lagar en el Registro del Consejo Regulador.
- o Alcance de la certificación solicitada que deberá ser Sidra natural y/o Sidra amparada por la DOP Sidra de Asturias.

	PROCEDIMIENTO	PR-05
	VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO	Edición: 01 Fecha: 15.06.2020 Página 5 de 10

- o Número de partida o lote homogéneo y el volumen de producto.
- o Fecha de análisis físico-químico y sensorial.

El lagar podrá calificar varios depósitos como una partida homogénea de sidra siempre que almacenen producto que presente las mismas características analíticas.

El lagar deberá disponer de registros que acrediten el cumplimiento de los requisitos analíticos de producto para cada partida calificada y que estarán compuestos de un boletín de análisis físico-químico y sensorial.

La vigencia de la calificación para los productos amparados es de dos meses a contar desde la fecha de calificación por parte del operador. Una vez superado este periodo deberá realizar una nueva calificación del producto y comunicarla al A.C.

5.3 TOMA DE MUESTRAS

Las muestras serán tomadas de los productos calificados por los operadores solicitantes de la certificación (auditoría inicial y renovación) o durante su seguimiento por parte del A.C. (auditorías de seguimiento).

De entre las calificaciones comunicadas mensualmente por cada operador, el A.C. verificará su aptitud de acuerdo al muestreo establecido en la instrucción técnica “Toma de Muestras” (IT-01).

La toma de muestras se realizará según lo establecido en la Instrucción Técnica “Toma de Muestras” (IT-01).

Salvo casos excepcionales, no deberá transcurrir un periodo superior a 15 días desde la comunicación de calificación por parte del operador hasta la emisión del resultado de verificar su aptitud por parte del A.C. (los periodos descritos hacen referencia a días naturales).

El A.C. podrá modificar el criterio de toma de muestras basándolo en criterios de volumen cuando considere que dispone de registros históricos que le permitan aplicar es

5.4 ANÁLISIS DE MUESTRAS

El proceso de verificación de aptitud constará de un examen físico-químico y otro sensorial que se realizará en una partida de producto con el objeto de verificar su cumplimiento de los requisitos especificados en el Pliego de Condiciones.

5.4.1 Análisis físico-químico

El análisis físico-químico se realizará en un laboratorio acreditado por ENAC para los parámetros objeto de verificación.

A las partidas para las que se verifica su aptitud como DOP Sidra de Asturias se les realizarán, al menos, las siguientes pruebas analíticas:



PROCEDIMIENTO

PR-05

Edición: 01

Fecha: 15.06.2020

Página 6 de 10

VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO

- o Graduación alcohólica adquirida
- o Acidez volátil
- o Anhídrido sulfuroso total
- o Sobrepresión

Cada partida de sidra deberá cumplir con las siguientes características analíticas de los productos según el Pliego de Condiciones de la DOP Sidra de Asturias:

Sidra Natural

Graduación alcohólica adquirida	Min.	5 % vol.
Acidez volátil	Inferior a	2,0 g/l en ácido acético
Anhídrido sulfuroso total	Inferior a	150 mg/l SO ₂
Sobrepresión	Min.	0,5 bar

Sidra


Graduación alcohólica adquirida	Min.	5% vol.
Acidez volátil	Inferior a	2,0 g/l en ácido acético
Anhídrido sulfuroso total	Inferior a	200 mg/l SO ₂
Sobrepresión	Min.	3 bar

El A.C. podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas estime necesarias o convenientes para el control y la identificación de cada partida.

En la interpretación de los resultados analíticos, los valores de incertidumbre de los métodos de análisis utilizados por el laboratorio para cada parámetro analítico serán tenidos en cuenta siempre a favor del operador.

5.4.2 Análisis organoléptico

La evaluación organoléptica se referirá al análisis del conjunto de propiedades sensoriales que deben cumplir los productos a través de las vías sensoriales (vista, olfato y gusto) para verificar el cumplimiento de los requisitos organolépticos establecidos en el Pliego de Condiciones.

	PROCEDIMIENTO	PR-05
	VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO	Edición: 01 Fecha: 15.06.2020 Página 7 de 10

La descripción del conjunto de propiedades sensoriales del producto para cumplir con los requisitos organolépticos establecidos en el Pliego de Condiciones será la que se establezca en la Especificación Técnica de Cata “Características Organolépticas y Defectos” (ETC-02).

El análisis sensorial será realizado por el Comité de Cata perteneciente al Área de Certificación del Consejo Regulador.

El funcionamiento de este Comité de Cata seguirá la sistemática descrita en el Procedimiento de Cata “Análisis Organoléptico” (PRC-01).

Las características sensoriales de los productos amparados según el Pliego de Condiciones son las siguientes:

Sidra Natural

- o Aroma: limpio y equilibrado, con notas varietales o frutales y sensación de acidez.
- o Sabor: fresco con equilibrio entre acidez y amargor, ligera o moderadamente astringente.
- o Color: distintas tonalidades de amarillo con irisaciones pajizas.
- o Aspecto: transparente y brillante.
- o Atributo de gas: ligera sensación de aguja natural.

Sidra


- o Aroma: limpio y equilibrado, con notas de manzana fresca o de compota de manzana.
- o Sabor: franco que puede ser seco, semiseco o dulce.
- o Color: distintas tonalidades de amarillo.
- o Aspecto: transparente y brillante.
- o Atributo de gas: persistencia de rosarios, burbujas y coronas finas.

5.5 RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO

Los resultados son comunicados por el laboratorio y el panel de cata al auditor quien, a la vista de los resultados, emite un informe de auditoría motivado por el que las partidas podrán resultar valoradas como Aptas, No aptas y No aptas definitivas en función de las siguientes situaciones:

a) Aptas

Las partidas cumplen con las características físico-químicas y sensoriales indicadas en Pliego de Condiciones. El producto se encuentra correctamente calificado lo que genera confianza en el A.C. respecto al sistema de

	PROCEDIMIENTO	PR-05
	VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO	Edición: 01 Fecha: 15.06.2020 Página 8 de 10

autocontrol implantado por el lagar que previamente la había calificado.

El auditor elabora un informe positivo sobre la aptitud de las partidas para el uso de la DOP Sidra de Asturias.

b) No aptas

Las partidas no cumplen con las características físico-químicas y/o sensoriales en su primer análisis.

Para que una partida sea verificada como “no apta” por motivos analíticos deberá incumplir algún requisito específicamente establecido en el Pliego de Condiciones (ver apartado 5.4.1) y/o que así lo determine el Comité de Cata. En este caso, el operador tendrá derecho a la revisión de los resultados (análisis físico-químico y/o sensorial) que hayan propiciado la situación de no aptitud de la partida analizada. Para ejercer este derecho, el interesado dispondrá de un plazo de 15 días a contar desde la comunicación de las desviaciones por parte del auditor.

o Incumplimiento de los requisitos físico-químicos: el A.C. pone a disposición de los operadores inscritos la posibilidad de revisar el valor de los parámetros no conformes en el mismo u otro laboratorio que se encuentre acreditado por ENAC para estos parámetros (análisis contradictorio) y disponiendo para este fin de las muestras en poder de lagar. En este caso, el operador informará al A.C., quien gestionará su envío al laboratorio elegido dentro de los plazos establecidos. En el informe analítico emitido por el laboratorio deberá figurar el número de muestra asignado por el A.C. en el precinto de control.


Dependiendo del resultado obtenido durante la revisión se procederá de la siguiente manera:

- Partida “apta”: si el resultado obtenido del análisis contradictorio no se corresponde con el obtenido inicialmente (no aptitud) se procederá a la realización de un análisis dirimente en un tercer laboratorio acreditado por ENAC para lo cual se utilizará una de las muestras en posesión del A.C. En ese caso, si el resultado del análisis ofrece uno resultado conforme, la partida será valorada como “apta”.
- Partida “no apta”: si el resultado obtenido del análisis contradictorio se corresponde con el obtenido inicialmente. En este caso se considerará la partida como “no apta definitiva”.

Los gastos que se deriven de la realización del análisis dirimente se realizarán de la siguiente forma:

- Los resultados del dirimente rectifiquen los del análisis inicial en cuyo caso ambos serán sufragados por el Consejo Regulador.
- Los resultados del dirimente no rectifiquen los del análisis inicial en cuyo caso serán sufragados por el operador.

o Incumplimiento de los requisitos sensoriales: el operador tendrá derecho a la revisión del resultado para lo cual se dispondrá de la muestra en poder del lagar o del C.R. Dependiendo del resultado obtenido durante la revisión se procederá de la siguiente manera:

	PROCEDIMIENTO	PR-05
	VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO	Edición: 01 Fecha: 15.06.2020 Página 9 de 10

- Partida “apta”: si el resultado obtenido del análisis contradictorio no se corresponde con el obtenido inicialmente siendo conforme con el Pliego de Condiciones. En ese caso la partida será valorada como “apta”.
- Partida “no apta”: si el resultado obtenido del análisis contradictorio se corresponde con el obtenido inicialmente. En este caso se considerará la partida como “no apta definitiva”.

c) No aptas definitivas

Una partida se considerará no apta definitiva en los siguientes casos:

- o Aquellos descritos en el apartado 5.5.b.
- o El operador no haya solicitado un análisis contradictorio en el periodo establecido.

En este caso, el producto se encuentra incorrectamente calificado pudiendo suponer una pérdida de confianza por parte del A.C. en el sistema de calificación (autocontrol) implantado por el lagar que previamente había comunicado la calificación de la partida. Esta circunstancia implica la invalidación de la calificación y la pérdida del derecho de uso de la DOP en esa partida emitiéndose una no conformidad que deberá subsanarse tal y como establece el procedimiento “Gestión de No Conformidades” (PR-06). La pérdida de confianza se incrementa si dicha no aptitud definitiva se repite para más partidas, en cuyo caso se incrementa la gravedad de la desviación pudiendo suponer la suspensión o retirada de la certificación para el tipo de producto afectado.



PROCEDIMIENTO

PR-05

Edición: 01

Fecha: 15.06.2020

Página 10 de 10

VERIFICACIÓN DE APTITUD DE PRODUCTO

ANEXO I. DIAGRAMA DE FLUJO

