

GUIAS DE PROCEDIMIENTO



Elaboración de vino con denominación de origen.

A- OBJETO

Establecer las actividades y responsabilidades para la elaboración de vino con denominación de origen.

B- ALCANCE

Todas las actividades a llevar a cabo para la elaboración de vino con denominación de origen desde la solicitud de la inscripción hasta la comercialización del vino producido.

C- RESPONSABILIDADES

Descritas en el gráfico

D- DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

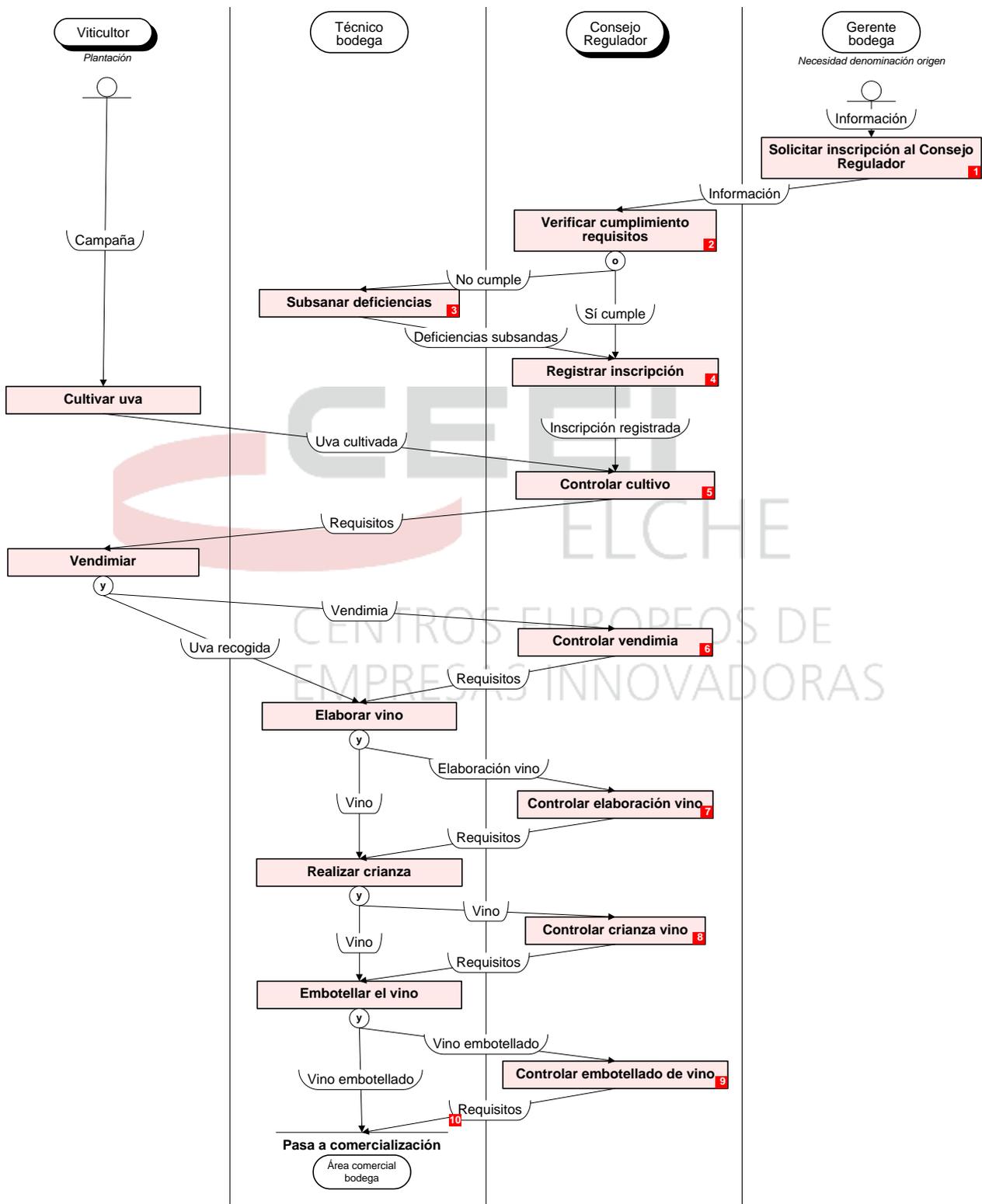
E- METODOLOGÍA

Descrita en el gráfico

F- DOCUMENTACION



GUÍA 4 Elaborador de vino con denominación de origen PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	Nivel 2	Ref. PE4.1	Versión 01
	Autor : Técnico bodega		
PE4.1-Elaboración de vino con denominación de origen			



Leyenda PROCEDIMIENTO (Niv.2P)	Instrucción	Instrucción colaborativa	MACRO-INSTRUCCIÓN	Rol Unidad	Rol ext.	Documento	Información	Herramienta	Anterior	Inicio	Posterior	Fin
---------------------------------------	-------------	--------------------------	-------------------	------------	----------	-----------	-------------	-------------	----------	--------	-----------	-----

G- CONTENIDO

Comentarios del gráfico

1. Solicitar inscripción al Consejo Regulador

El Gerente de la bodega, solicita la inscripción de su bodega en la denominación de origen al Consejo regulador responsable de la misma. Se completa la correspondiente documentación según normativa interna del Consejo regulador.

2. Verificar cumplimiento requisitos

El Consejo regulador comprueba que la bodega cumple con requisitos establecidos en su normativa interna, tales como: la bodega está ubicada dentro del territorio de la D.O., sus instalaciones reúnen las características idóneas para la elaboración, crianza y embotellado, etc.

3. Subsanan deficiencias

En el caso de no cumplirse los requisitos iniciales los Técnicos de la bodega procederán a la subsanación de las deficiencias encontradas.

4. Registrar inscripción

En el caso de cumplirse los requisitos iniciales, el Consejo regulador emitirá un informe favorable de inscripción de la bodega en la denominación de origen.

5. Controlar cultivo

Mientras el viticultor cultiva la uva, el Consejo regulador inspecciona el mismo: variedades de uva, densidad de plantación, sistema de cultivo, etc. Todas estas inspecciones se realizan siguiendo los estándares de control.

6. Controlar vendimia

Durante la recolección de la uva, el Consejo regulador inspecciona el proceso: métodos de vendimia, momento óptimo de recolección, etc. Todas estas inspecciones se realizan siguiendo los estándares de control.

7. Controlar elaboración vino

Durante la elaboración del vino, el Consejo regulador inspecciona el proceso: tiempos de prensado, calidad del mosto resultante, etc. Todas estas inspecciones se realizan siguiendo los estándares de control.

8. Controlar crianza vino

Mientras se produce la crianza del vino, el Consejo regulador inspecciona el proceso: tipos de barricas, seguimiento de los tiempos de crianza, etc. Todas estas inspecciones se realizan siguiendo los estándares de control.

9. Controlar embotellado de vino

Durante el embotellado del vino. El Consejo regulador inspecciona el proceso: métodos de embotellado, colocación contraetiqueta de la Denominación de origen en las botellas, etc.

10. Requisitos

La comercialización del vino debe seguir, igualmente, los estándares de calidad establecidos en la Denominación de Origen. El Consejo regulador establece métodos para la promoción del vino.