|  |  |
| --- | --- |
| A cumplimentar por SOHISCERT | **CUESTIONARIO DE SOLICITUD DE****OPERADOR PARA LA CERTIFICACION DE** **“VINO DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS”** |
| **Nº ENTRADA:** **FECHA:      /     /****Nº POTENCIAL CLIENTE:** **Nº OPERADOR:** |

|  |
| --- |
| SOHISCERT www.sohiscert.com**Oficinas Andalucía**: Finca la Cañada-Ctra. Sevilla - Utrera km 20,8 Apartado de Correos 349; 41710 - Utrera (Sevilla)Tlf.: 955 868 051 Fax: 955 868 137 sohiscert@sohiscert.comC/Picasso, 14- Bajo Izq. 23400- Úbeda (Jaén) Tlf.: 953754383 Fax: 953755937 shc@sohiscert.cmParque Científico – Tecnológico (PITA) Av. De la Innovación, 15 Módulo 43 del área B. 04160- Almería. Tlf.: 950533255 Fax: 950589146 almeria@sohiscert.com**Oficinas Castilla La Mancha**: C/Italia, 113, 45005 - Toledo. Tlf.: 925 280 468 Fax: 925 280 472 castillalamancha@sohiscert.comC/Amargura, 2 - bajo, 13630 - Socuéllamos (Ciudad Real). Tlf.: 926 500 221 Fax: 926 539 073 manchaecologica@sohiscert.com |

|  |
| --- |
| IDENTIFICACIÓN DE LA INDUSTRIA |
| Nombre y apellidos / razón social |       |
| **Domicilio** |       |
| **Código Postal** |       | C.I.F. |       |
| **Municipio** |       | Provincia |       |
| **Teléfono** |       | Fax |       |
| **Web** |       | E-mail |       |
| **Representante** |       | Cargo |       |
| **D.N.I representante** |       | E-mail representante |       |
| **Registro Industria****Alimentaria** |       | RegistroSanitario |       | **Registro de Envasadores y Embotelladores**  |         |

|  |
| --- |
| 1. **VOLUMEN DE PRODUCCIÓN EN LITROS**
 |
| **Vino con DOP (Vino de Calidad)** |       |
| **Vino con IGP (Vino de la Tierra)**  |       |
| **Otros** |       |
| **Total** |       |

*Indicar los diferentes tipos de vinos que se realizan en las instalaciones, así como el volumen aproximado por campaña.*

|  |
| --- |
| ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA |
| **MENCIÓN** | **TIPOS DE PRODUCTOS** | **ACTIVIDAD** |
| VINOS CON DOP | [ ]  VINO BLANCO[ ]  VINO TINTO[ ]  VINO ROSADO | [ ]  ELABORADOR[ ]  EMBOTELLADOR[ ]  COMERCIALIZADOR |

*Marcar con una X, el tipo de producto y la actividad.*

|  |
| --- |
| CERTIFICACIONES ANTERIORES |
| **¿Han estado** **las instalaciones indicadas en esta solicitud, controladas por algún organismo de certificación para los Vinos con DOP? En caso afirmativo: Indique ¿cuál o cuáles?**                      |
| **Periodo durante el cual estuvo bajo control:**       |
| **Motivo de la baja:**            |
| **✓ Manifiesto mi compromiso expreso de facilitar toda la información que sea necesaria para que se puedan consultar mis antecedentes.**       |

|  |
| --- |
| DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES |
| **UNIDAD** | **NÚMERO** | **DESCRIPCIÓN** |
| 1. TOLVA DE RECEPCIÓN
 |       |       |
| 1. TOLVA DE RECEPCIÓN
 |       |       |
| 1. TOLVA DE RECEPCIÓN
 |       |       |
| 1. SALA DE FERMENTACIÓN/DEPÓSITOS
 |       |       |
| 1. SALA DE FERMENTACIÓN/DEPÓSITOS
 |       |       |
| 1. SALA DE FERMENTACIÓN/DEPÓSITOS
 |       |       |
| 1. SALA DE ENVASADO
 |       |       |
| 1. SALA DE ENVASADO
 |       |       |
| 1. SALA DE ENVASADO
 |       |       |
| 1. SALA DE EMBOTELLADO
 |       |       |
| 1. SALA DE EMBOTELLADO
 |       |       |
| 1. SALA DE EMBOTELLADO
 |       |       |
| 1. PATIO
 |       |       |
| 1. PATIO
 |       |       |
| 1. PATIO
 |       |       |
| 1. SALA DE BARRICAS
 |       |       |
| 1. SALA DE BARRICAS
 |       |       |
| 1. SALA DE BARRICAS
 |       |       |
| 1. CUEVAS
 |       |       |
| 1. CUEVAS
 |       |       |
| 1. CUEVAS
 |       |       |
| 1. LABORATORIO
 |       |       |
| 1. LABORATORIO
 |       |       |
| 1. LABORATORIO
 |       |       |

*Nos referimos con unidad a cada espacio claramente identificado.*

|  |
| --- |
| 1. **PROVEEDORES**
 |
| **NOMBRE DEL VITICULTOR**  | **Pol.** | **Parc.** | **Rec.** | **Sup (Ha)** | **Variedad**  | **Año plantación** |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| 1. **INDIQUE SI ALGUNA FASE DEL PROCESO PRODUCTIVO SE REALIZA EN OTRAS INSTALACIONES SUBCONTRATADAS**
 |
| **NOMBRE DE LA INSTALACIÓN** | **TITULAR** | **TIPO DE INSTALACIÓN** | **PROCESO QUE REALIZA** |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |
|       |       |       |       |

|  |
| --- |
| 1. **DOCUMENTOS A PRESENTAR**
 |
| [ ]  CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DEL ANTERIOR ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN (Si procede) |
| [ ]  PLANO O CROQUIS DE LA BODEGA |

|  |
| --- |
| 1. **OTRAS OBSERVACIONES GENERALES DEL OPERADOR**
 |
| Haga clic aquí para escribir texto. |

|  |
| --- |
| **DOCUMENTOS NORMATIVOS** |
| Resolución de 12 de diciembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento; la Orden de 8 de junio de 2011, por la que se corrige error y la Orden de 21 de octubre de 2011, por la que se modifica. |

|  |
| --- |
| **COMPROMISOS DE CERTIFICACIÓN** |
| **Al firmar el presente compromiso, se establecerá un contrato entre las partes firmantes. Lea atentamente los compromisos que acepta al firmar este documento.**Este compromiso-contrato establece los derechos y obligaciones de SOHISCERT, como entidad de control y certificación autorizada y el operador solicitante de la certificación. La certificación establece una colaboración entre las partes al objeto de proteger la mención “Vino de Calidad de las Islas Canarias” en la Comunidad Autónoma de las Islas Canarias. **POR PARTE DEL OPERADOR (CONTRATANTE):** 1. Conocer y respetar la normativa por la cual se regula la indicación de conformidad a la cual se acoge, las modificaciones y ampliaciones que se realicen sobre la misma, así como aquellas normas establecidas por la Autoridad Competente.
2. Asegurar que sus productos cumplen, y si aplica, continúan cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación.
3. Implementar los cambios referentes a los requisitos de certificación cuando sean comunicados por SOHISCERT.
4. Comunicar a SOHISCERT en cualquier momento las posibles modificaciones o variación de los datos declarados al inicio de la campaña de producción o comercialización.
5. Enviar a SOHISCERT un documento de calificación por cada partida que identifique como APTA para ostentar la mención en el caso de Vino de Calidad de las Islas Canarias.
6. Informar a SOHISCERT de cualquier posible intervención no admitida en la elaboración de Vino con derecho a la mención “Vino de Calidad de las Islas Canarias”. Informar a SOHISCERT del cese de actividad en relación a la certificación.
7. Notificar las modificaciones respecto a la información declarada en esta solicitud, y sin retraso, acerca de los cambios que puedan afectar a su capacidad para cumplir con los requisitos de certificación.
8. Aceptar los requisitos y procedimientos de Certificación de SOHISCERT contemplado en sus manuales conforme a la Norma UNE-EN 17065.
9. Facilitar el trabajo de SOHISCERT, especialmente permitiendo el acceso de los técnicos a la documentación y registros, locales, unidades de producción, equipos, personal y subcontratistas, tanto en la práctica de los controles físicos como en la toma de muestras y verificaciones documentales conforme a los procedimientos establecidos en la Entidad.
10. Aceptar la presencia de observadores en las auditorías que se le realicen, ya sean de la Entidad de Acreditación, Autoridad Competente, propietarios de esquemas privados, supervisores de la propia entidad o técnicos en formación.
11. Aceptar las subcontrataciones que realice SOHISCERT, especialmente con los laboratorios de ensayos.
12. Tomar las acciones adecuadas sobre reclamaciones de clientes con respecto a deficiencias que se encuentren en los productos que afecten a la conformidad con los requisitos de certificación, llevar un registro de las mismas, investigarlas, documentar las medidas que se llevan para su tratamiento y permitir a SOHISCERT el acceso a las mismas cuando sean solicitadas.
13. Informar a SOHISCERT de cualquier reclamación que se haya realizado sobre productos certificados.
14. Satisfacer el abono de los servicios de SOHISCERT conforme al presupuesto aceptado, así como, sus renovaciones posteriores, y en caso de Auditorías Adicionales, asumir los gastos extraordinarios.
15. Utilizar referencia y marca de conformidad de SOHISCERT exclusivamente en los productos certificados y conforme a las condiciones establecidas en las Reglas de Uso de la Marca.
16. No utilizar la certificación de producto de manera que ocasione mala reputación para SOHISCERT. Realizar declaraciones sobre la certificación que sean coherentes con el alcance de certificación. No realizar declaraciones relacionadas con la certificación de producto que puedan ser consideradas engañosas o no autorizadas.
17. Dejar de utilizar cualquier referencia o publicidad a SOHISCERT y a la certificación de producto en caso que se suspenda, retire o cancele su certificación, así como atender al procedimiento que tiene establecido SOHISCERT para devolver los documentos de certificación y llevar a cabo cualquier otra medida que le sea requerida.
18. Utilizar las referencias y marca de conformidad de SOHISCERT, así como la certificación de producto, en documentos, folletos o publicidad de forma inequívoca para los productos certificados.
19. Reproducir en su totalidad las copias de los documentos de certificación suministrados a terceros.
20. Quitar del mercado aquellos productos cuando se proceda a una suspensión o retirada de certificación.
21. Declara que la información facilitada es auténtica y correcta, manifestando que es el responsable del manejo de la instalación para la que solicita la inscripción.

**POR PARTE DE SOHISCERT**Llevar a cabo los controles correspondientes según se establece en los procedimientos de la entidad y normativa a la cual se acoge. Proceder, una vez evaluado el cumplimiento de los requisitos de certificación, a la concesión de la licencia de uso de la marca de la entidad y certificación correspondiente de productos.Notificar a la Autoridad Competente del operador las certificaciones otorgadas, así como las incidencias posteriores relativas a las mismas.Realizar las subcontrataciones, especialmente los laboratorios de ensayos, con los requisitos más objetivos de seguridad y competencias técnicas vigentes. Realizar las comunicaciones a la Autoridad Competente exigidas por la normativa de aplicación para cada mención. Respetar el secreto profesional y mantener la confidencialidad:6.1. SOHISCERT considera *confidencial* todos los documentos e información de los expedientes de los operadores, aquella que afecta o se obtiene del proceso de certificación y la que se obtiene de un tercero a través de fuentes distintas del cliente. SOHISCERT tan sólo podrá divulgar la información considerada confidencial a ENAC, Autoridad Competente, otros Organismos de Control o en aquellos casos en los que sea exigido por Ley o disposiciones contractuales. SOHISCERT se compromete a informar previamente al cliente en caso de divulgar información confidencial a un tercero o en circunstancias distintas de las mencionadas anteriormente, salvo que esté prohibido por Ley. 6.2. SOHISCERT considera datos *públicos* los datos identificativos del operador y de los productos certificados: razón social, dirección, teléfono, fax, correo electrónico, página web, actividad que realiza, ubicación de la unidad de producción, estado y validez de la certificación. Al firmar el presente cuestionario da su consentimiento expreso de que esta información pueda ser divulgada por SOHISCERT a un tercero. Al firmar el presente compromiso el operador acepta las condiciones establecidas para el uso de su información por parte de SOHISCERT.En       , a       de       de 20      **OPERADOR (parte contratante) SOHISCERT** Haga clic aquí para escribir texto.**Fdo.:**      **Fdo.: Eduardo Merello Álvarez** **Director-Gerente****La presente solicitud no supone ninguna obligación económica hasta la aceptación del presupuesto.** **Información Básica sobre Protección de Datos:**Conforme al Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) le informamos que el tratamiento de los datos personales que consten en este cuestionario es responsabilidad de SOHISCERT S. A. con la finalidad de gestionar los datos necesarios para la prestación del servicio solicitado y en relación al ejercicio de nuestra actividad, todo ello bajo la legitimación otorgada por consentimiento expreso del propio interesado, y/o en base a la ejecución de un contrato de servicios. No se cederán datos confidenciales a terceros salvo obligaciones legales, ENAC, Autoridades Competentes u otros organismos de control, los datos públicos pueden ser cedidos a terceros una vez firmado el presente consentimiento. No se cederán datos a terceros países sin su consentimiento previo. En cuanto a sus derechos podrá acceder, rectificar y suprimir los datos, limitarlos o incluso oponerse a su tratamiento, entre otros derechos, contactando con nosotros por email a sohiscert@sohiscert.com o por correo postal al Apdo. Correos 349, C.P. 41710 Utrera (Sevilla). Puede consultar mayor información sobre política de privacidad y protección de datos accediendo a nuestra página web en el siguiente enlace: <https://www.sohiscert.com/politica-de-privacidad-proteccion-de-datos/> |

|  |
| --- |
| **DOCUMENTO DE APTITUD DE PARTIDA** |
| IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR |
| Nombre y apellidos / razón social |       |
| **Domicilio** |       |
| **Código postal** |       | C.I.F |       |
| **Municipio** |       | Provincia |       |

|  |
| --- |
| IDENTIFICACIÓN DE LA PARTIDA |
| ALCANCE |       |
| Identificación de la partida o lote. |       |
| Color (tinto, rosado, blanco) |       |
| Variedad/es |       |
| Añada |       |
| Volumen total de la partida |       |
| Granel/Embotellado |       |
| Marcas Comerciales |       |
| **Parámetros Físico Químicos** | Grado Alcohólico Volumétrico Adquirido (%) |       |
| Grado Alcohólico Volumétrico Total Mínimo (%) |       |
| Acidez total mínima (g/l Ac. Tart) |       |
| Azúcares (g/l) |       |
| Anhídrido Sulfuroso Total (mg/l) |       |
| Acidez Volátil  |       |
| **Parámetros Organolépticos** | Fase Visual:                Fase Olfativa:                Fase Gustativa:                 |

*A cumplimentar en el caso que se acoja a Vinos con la mención DOP*

En       , a       de       de 20

Haga clic aquí para escribir texto.

Fdo:      ­­­­­­­­­­­­­­­­