



**PUNTS DE CONTROL I CRITERIS DE
COMPLIMENT PER A LA CERTIFICACIÓ DE
PRODUCCIÓ INTEGRADA:
MÒDUL: ELABORACIÓ DE VINS.**



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
0. MANTENIMENT DE REGISTRES, QUADERNS D'EXPLOTACIÓ I CONSERVACIÓ				
MVI.0.1	Disposa l'elaborador d'un Quadern d'elaboració de model únic quant a dades registrades, aprovat pel DAAM i degudament actualitzat?	Disposar del quadern d'elaboració que contingui, com a mínim, totes les dades que es sol·liciten en el model proposat per la producció integrada. L'actualització de les dades del quadern es realitzarà en un màxim de 7 dies des de l'actuació.	Mi	
MVI.0.2	Els quaderns d'elaboració estan supervisats i aprovats pel tècnic responsable de producció integrada?	El tècnic responsable ha de signar el quadern d'explotació (signatura i data) per donar fe de l'aprovació de les dades que conté.	Mi	
I. TRANSPORT, RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE DEL RAÏM				
Transport del raïm, contenidors i remolcs				
MVI.1.1.1	En el moment de càrrega dels productes els contenidors així com els vehicles en que aquests són transportats, es mantenen en adequat estat de neteja i manteniment i no suposen risc de contaminació del producte?	Els contenidors i els vehicles han d'estar nets, en bon estat i exempts de pudors i objectes estranys, en el moment de transportar el producte, ja sigui des del camp a la central o bé durant l'expedició. Els contenidors i els vehicles han d'estar carregats exclusivament amb raïm. La seva forma i composició ha de facilitar les tasques de neteja i desinfecció necessàries.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.1.1.2	S'utilitzen els vehicles i contenidors únicament per a transportar productes vegetals i en cas contrari, es realitza una neteja eficaç d'aquests elements?	Si els contenidors o vehicles s'utilitzen per a transportar altres productes que no siguin vegetals o alimentaris, realitzar una neteja a fons d'aquests de manera que no quedin restes que puguin contaminar el producte objecte de certificació.	i	
MVI.1.1.3	Es conserven nets i desinfectats el calaixos i recipients utilitzats per transportar i recol·lectar els productes vegetals?	Els recipients i calaixos han d'estar nets i es desinfecten quan així es requereixi.	i	
MVI.1.1.4	S'ha realitzat una declaració de responsabilitat per part de l'agricultor/agricultors on assegura que els productes que entren a la recepció són de parcel·les de PI?	Evidenciar que hi ha una declaració per part del productor/productors on es declara que els productes que entren són de parcel·les de PI.	i	
MVI.1.1.5	S'utilitzen mètodes de transport adequats?	Emprar mètodes que permetin mantenir intacta la integritat del fruit i evitar-ne l'aixafament.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.1.1.6	Es realitza el transport del raïm immediatament després de la seva recollida?	El transport al celler ha de ser immediat després de la seva recollida.	i	
MVI.1.1.7	Es disposa d'un pla de neteja de remolcs i contenidors?	Hi ha d'haver establert un pla de neteja, que defineixi les operacions i la periodicitat de la mateixa en remolcs i contenidors, així com les dades del productor i transportista, S'ha de disposar d'una zona de neteja per als remolcs amb aigua a pressió.	i	
Recepció del raïm i instal·lacions de recepció				
MVI.1.2.1	Disposen d'un sistema d'inspecció visual de les partides quan arriben a la recepció?	Evidenciar que es realitza una inspecció visual de la qualitat del producte (raïms sans, presència de terra, fulles o branques)	i	
MVI.1.2.2	Es realitza una separació de producte convencional i producte de producció integrada a les instal·lacions de recepció?	Hi ha d'haver una separació real, definida i degudament senyalitzada, en el temps i/o en l'espai, de línies de recepció i emmagatzematge per a fruits procedents de producció integrada.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.1.2.3	Disposen d'un sistema per a verificar l'índex de maduresa i la qualitat dels productes entrants?	Evidenciar que es verifica l'índex de maduresa i la qualitat del raïm entrant, que inclogui com a mínim la presa de mostres sistematitzada i la determinació de la riquesa en sucres i acidesa. Registres.	i	
MVI.1.2.4	Disposen d'un sistema per diferenciar el raïm per varietats i qualitats, per optimitzar l'elaboració del vi?	Evidenciar que es diferencien els raïms en funció de la varietat i la qualitat del mateix i que no presenten cap tipus de deteriorament que comprometi l'elaboració i la qualitat del vi.	Mi	
MVI.1.2.5	Es disposa d'un registre d'incidències?	Evidenciar que disposen d'un registre d'incidències on s'identifiquen les partides que no compleixen amb els requisits, les quals s'han d'excloure de Producció Integrada.	i	
MVI.1.2.6	S'utilitzen tremuges de recepció adequades i que no estiguin recobertes interiorment amb pintures?	Les tremuges de recepció han de permetre una adequada circulació del fruit i no han d'estar recobertes interiorment amb pintures que no siguin de qualitat alimentària. Aquestes, han d'estar equipades amb baranes i/o barreres de seguretat.	i	
MVI.1.2.7	Es separen els fruits procedents de Producció Integrada?	Establir una separació real, definida i degudament senyalitzada, en el temps i/o en l'espai, de línies de recepció, i emmagatzematge per a fruits procedents de producció integrada.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		El mateix passa amb els molls de descàrrega i tremuges , els quals s'han d'utilitzar de manera independent, en el temps i/o en l'espai respecte altres productes que no siguin de producció integrada i han d'estar degudament senyalitzats.		
MVI.1.2.8	Es mantenen netes les zones de recepció?	Comprovar que es manté una neteja permanent de les zones de recepció.	i	
MVI.1.2.9	Disposen les instal·lacions de recepció de les proteccions i cobertes necessàries?	Comprovar que a les instal·lacions de recepció es tenen en compte les possibles adversitats meteorològiques disposant de les oportunes proteccions i cobertes necessàries per evitar el deteriorament dels fruits.	i	
MVI.1.2.10	Les zones de maniobra dels vehicles, són adequades?	Les zones de maniobra dels vehicles han d'estar pavimentades, tenir suficient amplitud per a la càrrega i descàrrega i evacuació d'aigües pluvials.	i	
MVI.1.2.11	Els sistemes de transport són els adequats?	Utilitzar sistemes de transport amb materials de qualitat alimentària.	i	
MVI.1.2.12	Es disposa d'una zona de rentat i desinfecció dels envasos o caixes de verema, separat de la zona de recepció?	Disposar d'una zona de rentat dels envasos o caixes de verema, separat de les altres instal·lacions de recepció.	i	
MVI.1.2.13	S'utilitzen olis o lubricants no alimentaris en els sistemes hidràulics?	Evidenciar que els olis i lubricants són d'ús alimentari.	Mi	
Condicionament del raïm				
MVI.1.3.1	Es processa la verema el mateix dia de la seva recol·lecció?	Evidenciar que el procés de la verema es realitza el mateix dia de la seva recol·lecció mitjançant registres de recol·lecció i d'entrada de raïm al celler.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.1.3.2	S'ha establert un programa de verema on es contemplin les diferents quantitats i qualitats del raïm de cada productor, que eviti l'acumulació de remolcs en els molls de recepció?	Evidenciar que s'ha establert un programa de verema on es contemplin les diferents quantitats i qualitats del raïm de cada productor, que eviti l'acumulació de remolcs en els molls de recepció.	i	
MVI.1.3.3	Es manté una neteja permanent dels sistemes de condicionament?	Evidenciar que es manté una neteja permanent dels sistemes de condicionament del fruit.	i	
MVI.1.3.4	Els recipients d'evacuació de residus s'utilitzen exclusivament per a aquesta finalitat? S'ha establert un pla de neteja al respecte?	Evidenciar que els recipients d'evacuació de residus són exclusivament per aquesta finalitat, es netegen periòdicament i s'ha establert un pla de neteja al respecte.	i	
Presa de mostres, pesat i control de qualitat				
MVI.1.4.1	A l'entrada del raïm al celler es procedeix a la presa de mostres i la seva pesada? Es disposa de registres per a garantir la identificació de les mostres i les partides rebudes?	Evidenciar que, a l'entrada del raïm, es prenen mostres i pesen. Hi ha d'haver registres per garantir la identificació de les mostres i les partides rebudes.	i	
MVI.1.4.2	Les partides rebudes, es sotmeten a un control de qualitat i se n'anoten les dades en un registre que acompanya la mostra, el qual s'ha de conservar?	Per a totes les partides rebudes s'ha de mantenir un registre conforme es sotmeten a un control de qualitat. S'ha de disposar d'un procediment de presa de mostres que garanteixi la representativitat de les mostres obtingudes a l'atzar, en nombre suficient de diverses zones i diferents nivells (superfície, fons i qualsevol punt intermedi), tant si el raïm es rep a granel o en recipients, que inclogui les circumstàncies i situacions excepcionals que puguin produir-se (varietat, sanitat, etc.).	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.1.4.3	Les determinacions analítiques com mínim inclouen: contingut en sucres i acidesa total?	Les determinacions analítiques mínimes seran: contingut en sucres i acidesa total. S'ha de conservar el registre de les dades de les determinacions efectuades o el butlletí d'anàlisi de cada mostra.	i	
II. VINIFICACIÓ				
II.1 Tractament del raïm per a la vinificació				
Condicions generals				
MVI.2.1.1	Es manté una neteja permanent del material i locals de vinificació, així com una neteja diària després de l'ús de tota la maquinària que intervé en el procés de vinificació?	Evidenciar que es disposa d'un pla de neteja. Evidenciar que el pla s'executa amb normalitat i que es manté una neteja permanent del material i locals del celler, així com una neteja diària de tota la maquinària del procés de vinificació: - vis sens fi d'alimentació de verema - trepitjadores - desrapadores - premses - filtres - bombes - dipòsits de recepció i decantació - centrífugues	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		- etc		
MVI.2.1.2	S'utilitzen detergents i desinfectants, així com lubricants, que no es trobin autoritzats ni homologats en la indústria alimentària?	Evidenciar el tipus de detergents i desinfectants utilitzats per la neteja, així com els lubricants utilitzats per la maquinària del celler. Tots han de ser autoritzats per la indústria alimentària.	Mi	
Correcció del Most				
MVI.2.1.3	S'ha establert un registre i un sistema de control de les operacions que es duen a terme per la correcció del most?	S'ha de mantenir un registre d'aquestes operacions.	i	
MVI.2.1.4	L'addició d'anhídrid sulfurós es realitza amb les proporcions adequades?	Està prohibit addicionar anhídrid sulfurós per sobre dels 10 gr/Hl	Mi	
Desrapament i aixafada				
MVI.2.1.5	S'ha establert un control de l'alimentació i la velocitat de desrapament per assegurar la integritat del raïm?	Evidenciar el sistema de control d'alimentació i velocitat de desrapament.	i	
MVI.2.1.6	Es retiren els rebuigs i rapes que es generen a dipòsits o contenidors destinats per aquesta finalitat?	Comprovar el sistema de retirada dels rebuigs i rapes generades. Els contenidors han de ser específicament per aquest propòsit i s'han de mantenir allunyats de la zona de premsat i desrapament.	i	
MVI.2.1.7	S'incorpora a la pasta de la verema espremuda alguna substància?	Evidenciar que no s'incorpora cap matèria estranya no autoritzada per la normativa de Producció Integrada o per la legislació vigent.	i	
Instal·lacions de desrapament i aixafada				



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.2.1.8	S'utilitzen materials d'ús alimentari en els elements de les màquines de desrapament i aixafada que estan en contacte amb la pasta de verema?	Els elements de les desrapadores, trepitjadores, bombes d'impulsió i mànegues, que estiguin en contacte amb la pasta de verema, han de ser d'ús alimentari.	i	
MVI.2.1.9	Disposen les desrapadores i trepitjadores de les proteccions suficients per evitar la incorporació de matèries estranyes a la verema?	Les proteccions han d'impedir la possibilitat d'incorporar matèries estranyes a la verema.	i	
MVI.2.1.10	El sistema de desrapament-aixafada evita la laceració dels teixits de la pell i evita que es trenquin les llavors?	Evidenciar que el sistema de desrapament-aixafada del raïm evita la laceració dels teixits i rompuda de les llavors (rodets cilíndrics).	i	
MVI.2.1.11	S'utilitzen greixos i olis de qualitat no alimentària?	Es prohibeix la utilització de greixos i olis de qualitat no alimentària.	Mi	
II.2 Fermentació i altres operacions				
Maceracions prefermentatives				
MVI.2.2.1	S'utilitzen enzims que durant el seu procés de síntesi biotecnològica hagin sofert modificacions genètiques?	Evidenciar el tipus d'enzims utilitzats. Els modificats genèticament queden prohibits.	i	
Desfangament (només vins blancs i rosats)				
MVI.2.2.2	S'inicia el desfangament immediatament després de l'obtenció del most, amb un sulfitat i/o refredament suficients per evitar l'inici de la fermentació? Els dipòsits són els adequats?	Comprovar que el desfangament es realitza immediatament després de l'obtenció del most, el mètode utilitzat (sulfitat i/o refredament) i el tipus de dipòsits utilitzats.	i	
MVI.2.2.3	Es manté un registre dels productes enològics utilitzats?	S'ha de mantenir un registre dels productes enològics utilitzats d'acord amb l'establert als annexes 2 i 3 de la norma.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.2.2.4	Es mante el most per sota dels 25 °C durant el desfangament?	Evidenciar que es té un control de la temperatura del most.	Mi	
MVI.2.2.5	S'utilitzen clarificants, enzims o coadjuvants no autoritzats o en dosis no permeses?	Registre del tipus de clarificants, enzims i coadjuvants utilitzats i dosis aplicades.	Mi	
Fermentació alcohòlica				
MVI.2.2.7	S'efectua un control diari de determinació de densitat i temperatura?	El control diari de densitat i temperatura s'ha de realitzar un mínim de 2 vegades diàries, matí i tard. Registres dels controls realitzats.	i	
MVI.2.2.8	Es mantenen les temperatures del most per sota dels 22 °C (blancs i rosats) o dels 30 °C (negres)?	S'ha de tenir un control constant de la temperatura del most i el sistema de refredament per si aquest s'escalfa.	i	
MVI.2.2.9	S'addicionen sucres i productes enològics no autoritzats per la legislació vigent?	Disposar de registres dels productes que s'addicionen i que no s'addicionen sucres ni productes enològics no autoritzats.	Mi	
Instal·lacions de fermentació i dipòsits				
MVI.2.2.10	S'ha establert un Pla de neteja i manteniment dels dipòsits i envasos de fermentació, evitant qualsevol contaminació deguda a la degradació o al material en contacte amb el most o vi obtingut durant la fermentació?	Disposar d'un pla de neteja. Comprovar que el pla s'executa amb normalitat i que es manté una	i	

Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		neteja permanent dels dipòsits i envasos de fermentació.		
MVI.2.2.11	El material dels recipients o dipòsits de fermentació, així com les canonades i aixetes seran materials aptes per l'ús alimentari i mai amb materials interiors no inerts.	El material amb que estan fets ha de ser apte per ús alimentari i amb materials interiors inerts (queda exceptuada d'aquesta prohibició la fusta d'us enològic).	Mi	
Premsat i instal·lacions de premsat				
MVI.2.2.12	Es realitzen controls sistemàtics de la durada i la pressió aplicada en l'extracció del líquid?	Demostrar que es te i es realitza un control de la durada del premsat i de la pressió aplicada.	i	 
MVI.2.2.13	Els sistema de premsat utilitzat te efectes negatius sobre la qualitat del vi?	Evidenciar el sistema de premsat utilitzat.	i	
MVI.2.2.14	La premsa està construïda de materials inerts?	S'han d'utilitzar premses amb recobriments o construïdes amb materials inerts que permetin i facilitin la neteja i desinfecció.	i	
Fermentació Malolàctica				
MVI.2.2.15	S'efectua un control periòdic de l'àcid màlic durant la fermentació malolàctica?	Evidenciar que es realitza aquest control.	i	
MVI.2.2.16	S'addicionen productes no autoritzats per la legislació vigent durant aquesta fermentació?	Hi ha d'haver un registre dels productes que s'addicionen i comprovar que no se n'addicionen de no autoritzats.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
Clarificació del vi				
MVI.2.3.1	Es manté un registre dels productes clarificants o productes enològics afegits durant aquest procés? Aquests productes són autoritzats i s'apliquen en les dosis permeses?	Evidenciar que se'n manté un registre, que són productes autoritzats i les dosis no superen les màximes autoritzades.	i	
II.3 ENVELLIMENT I TRASBALSOS DEL VI				
Condicions generals				
MVI.3.1	S'efectuen trasbalsos en funció del tipus de vi a obtenir, eliminant-ne els fangs i realitzant tasques de conservació amb sulfitats febles, si fos precís?	Evidenciar els criteris de nombre de trasbalsos segons el tipus de vi a obtenir. Especificar quines accions es duen a terme.	i	
MVI.3.2	S'efectuen controls d'anhídrid sulfurós lliure al vi?	Registres dels controls aplicats.	Mi	
MVI.3.3	Es netegen els recipients o dipòsits buits, prèviament a la seva utilització?	Comprovar els registres de neteja dels dipòsits en el moment previ a ser omplert.	i	
Instal·lacions d'envelliment i trasbalsos				
MVI.3.4	Les botes i/o altres recipients són de qualitat alimentària?	Les botes i/o altres recipients han de ser de qualitat alimentària.	Mi	
II.4 EMMAGATZEMATGE, ENVASAMENT I TRANSPORT DEL VI				
Condicions generals				
MVI.4.1	En vins emmagatzemats, es duen a terme els controls necessaris?	S'han de dur a terme controls d'anhídrid sulfurós lliure al vi, acidesa, volàtils, així com un control periòdic de temperatura.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.4.2	Els envasos i materials d'envasament (taps, caixes, capsules, etc...) s'emmagatzemen en un lloc net i protegit i degudament identificat i diferenciat de la zona d'envasament i vinificació? Reuneixen els requisits establerts en la legislació vigent?	El magatzem d'envasos ha d'estar net i protegit i degudament identificat. Els envasos han de reunir els requisits establerts per la legislació vigent.	Mi	
MVI.4.3	S'evita que els envasos plens de vi i les caixes plenes de producte envasat entri en contacte amb el terra?	Els envasos i caixes plenes de producte envasat no poden entrar en contacte amb el terra.	i	
MVI.4.4	S'emmagatzema algun producte químic o de rebuig a la zona d'emmagatzematge de vins?	No es poden emmagatzemar productes químics ni de rebuig a la zona d'emmagatzematge de vins.	Mi	
Instal·lacions per emmagatzemar, envasar i transportar vins				
MVI.4.5	Els dipòsits i sistemes de canonades de càrrega i descàrrega, estan construïts en materials inerts i de fàcil neteja?	El material amb que estan fets els dipòsits i sistemes de canonades han de ser inerts i de fàcil accés per tal de poder fer-ne un correcte manteniment i neteja. Estan prohibits els dipòsits de formigó o ferro sense revestir i dipòsits oberts.	i	
MVI.4.6	La maquinària emprada per a l'envasament del vi, és de materials d'ús alimentari i de fàcil neteja?	La màquina d'envasat ha d'estar constituïda per materials d'ús alimentari i de fàcil neteja.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
IV. VINIFICACIÓ DE VINS I ESCUMOSOS				
III.1 CUPATGE I TIRATGE				
Cupatge i tiratge				
MCV.4.1	El vi base monovarietal o que forma el cupatge està elaborat segons la norma tècnica de producció integrada de vi tranquil?	El vi base del cupatge ha d'estar elaborat d'acord a la norma tècnica de Producció Integrada. El vi base només pot ser blanc o rosat.	Mi	
MCV.4.2	El sucre es d'origen natural?	El sucre utilitzat en el licor de tiratge haurà de ser d'origen natural: sacarosa procedent de canya de sucre o remolatxa o most de raïm concentrat o most de raïm concentrat rectificat.	i	
MCV.4.3	Es adequat el tap de les ampolles amb licor de tiratge?	Omplir les ampolles amb el licor de tiratge i tapar-les hermèticament.	i	
MCV.4.4	No s'utilitzen llevats que durant el seu procés de síntesi biotecnològica hagin sofert modificacions genètiques?	Evidenciar el tipus de llevats utilitzats. Els modificats genèticament queden prohibits.	Mi	
MCV.4.5	No s'utilitzen clarificants no autoritzats o en dosis no permeses en el licor de tiratge?	Registre del tipus de clarificants utilitzats i dosis aplicades.	Mi	
III.2 SEGONA FERMENTACIÓ/CRANÇA				
Segona fermentació / Criança				
MCV.4.6	Es col·loquen adequadament les ampolles durant la criaça?	Col·locar les ampolles en els locals de criaça, en posició horitzontal, denominada "en rima", efectuant-se en aquesta fase la fermentació i presa d'escuma i posterior criaça.	i	
MCV.4.7	Tot el procés es realitza en la mateixa ampolla?	Tot el procés d'elaboració, des del tiratge fins al degorjat, tots dos inclusivament, haurà de transcórrer en la mateixa ampolla.	i	
MCV.4.8	Els dispositius utilitzats permeten conèixer la pressió interna dins de l'ampolla?	Emprar dispositius que permetin conèixer la pressió interna dins de l'ampolla amb l'objectiu de determinar la finalització de	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		la segona fermentació..		
MCV.4.9	Es controla la temperatura durant la segona fermentació?	Mantenir la temperatura durant la segona fermentació per sota de 20°C.	i	
MCV.4.10	Es controla la durada del procés d'elaboració de l'escumós?	La durada del procés d'elaboració de l'escumós des del moment del tiratge fins al degorjat no serà inferior als 15 mesos.	i	
III.3 CLARIFICACIÓ				
Clarificació de les ampolles				
MCV.4.11	Es disposa d'un sistema de registre de clarificants o productes enològics afegits per aquest propòsit?	Registre de clarificants o productes enològics afegits per a aquest propòsit.	Mi	
MCV.4.12	Es disposa d'un sistema de registre de les tècniques de clarificació emprades i dels diferents productes sotmesos a aquest procés?	Registre de les tècniques de clarificació emprades i dels diferents productes sotmesos a aquest procés.	Mi	
MCV.4.13	Un cop es tinguin les ampolles clarificades i en punta, s'han conservat en aquesta posició fins al moment del seu desgorjat?	Evidenciar si un cop les ampolles clarificades i en punta s'han conservat en aquesta posició fins al moment des seu desgorjat.	i	
MCV.4.14	L'aspecte final del vi escumós es net i brillant?	L'aspecte final del vi escumós ha de presentar un aspecte net i brillant.	i	
MCV.4.15	No s'utilitzen clarificants, coadjuvants o altres productes no autoritzats per la normativa vigent o en dosis no permeses?	Registre del tipus de clarificants, coadjuvants o altres productes utilitzats i dosis aplicades.	Mi	
III.4 Reompliment i Tapada				



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
Reompliment i Tapada				
MCV.4.16	Efectuat el degorjat, immediatament s'ha realitzat l'operació de reomplir cada ampolla per restablir el volum inicial?	Evidenciar que efectuat el degorjat, immediatament s'ha realitzat l'operació de reomplir cada ampolla per restablir el volum inicial. Evidenciar que es fa mitjançant l'addició del mateix vi escumós i, si s'esdevé, de licor d'expedició.	i	
MCV.4.17	S'ha tancat l'ampolla amb el tap de suro definitiu o també denominat "tap d'expedició" i s'ha col·locat el morrió o la grapa?	Evidenciar que s'ha tancat l'ampolla amb el tap de suro definitiu o també denominat "tap d'expedició" i s'ha col·locat el morrió o la grapa.	i	
MCV.4.18	S'ha efectuat un control d'anhídrid sulfurós total al vi escumós?	Registre del control d'anhídrid sulfurós total al vi escumós i del seu resultat.	Mi	
MCV.4.19	No s'ha realitzat filtració en l'operació de transvasament?	Evidenciar que en l'operació de transvasament no es realitza filtració.	Mi	
IV. IDENTIFICACIÓ I TRAÇABILITAT DE LA PROCEDÈNCIA DEL RAÏM I DELS VINS				



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.5.1	En el moment de la recepció el centre disposa d'un registre i d'un albarà de control d'entrada, en els quals figurin com a mínim el producte, la quantitat, la parcel·la d'origen, identificació amb el número d'ordre del Quadern d'explotació, unitat de cultiu amb tractaments homogenis d'origen i la data d'entrada?	Comprovar que en el moment de recepció al centre es manté un registre i s'expedeixen albarans de control d'entrada, on hi figurin com a mínim el producte, la quantitat, la parcel·la d'origen, identificació amb el número d'ordre del Quadern d'explotació, la unitat de cultiu amb tractament homogeni i la data d'entrada.	i	
MVI.5.2	Els operadors que no tinguin la totalitat de la producció de cultiu sota normes de producció integrada, compleixen amb els requisits següents? a) Tenen un sistema documentat i implantat d'identificació i traçabilitat dels productes de Producció Integrada per a garantir la separació des de la parcel·la o UHC fins al lliurament al client del producte elaborat dels d'altres orígens? b) En el cas d'utilitzar la mateixa línia de manipulació o confecció per als dos tipus de producte, te que quedar clarament definit l'interval de temps durant el qual es manipula cada tipus de producte, i ha de ser conegut per tot el personal implicat en el procés.	Evidenciar: - Sistema documentat i implantat d'identificació i traçabilitat dels productes de producció integrada per a garantir la separació des de la parcel·la o UHC fins al lliurament al client del producte elaborat dels d'altres orígens. - Definició de l'interval de temps durant el qual es manipula cada tipus de producte, i ha de ser conegut per tot el personal implicat en el procés. - Les línies de manipulació han d'estar completament netes del producte no emparat per aquesta norma, abans de procedir a la seva manipulació.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	c) Les línies de manipulació han d'estar completament netes del producte no emparat per aquesta norma, abans de procedir a la seva manipulació. Els diferents elements i equips utilitzats en les fases de vinificació inclosa la fermentació, envelleiment, conservació i envasament, hauran de ser netejats completament de producte d'origen no controlat abans de procedir a la manipulació de producte emparat per aquesta norma. d) Abans de procedir a la manipulació del producte de producció integrada, les línies de manipulació han d'estar completament netes de productes d'altres orígens.	- Abans de procedir a la manipulació del producte de producció integrada, les línies de manipulació han d'estar completament netes de productes d'altres orígens.		
MVI.5.3	Els productes de producció integrada estan identificats i considerats, en qualsevol moment del procés tècnic, administratiu i de comercialització com un producte diferent de la resta dels productes manipulats per la persona operadora?	Evidenciar que els productes de producció integrada estan identificats i considerats, en qualsevol moment del procés tècnic, administratiu i de comercialització com un producte diferent de la resta dels productes manipulats per la persona operadora.	i	
MVI.5.4	Les caixes de camp i altres envasos utilitzats per a la recol·lecció o el transport de productes de producció integrada, estan clarament diferenciats dels utilitzats per a d'altres productes?	Evidenciar com es diferencien les caixes de camp i altres envasos utilitzats per a la recol·lecció o el transport de productes de producció integrada d'altres productes.	i	
MVI.5.5	Es comercialitzen, com a productes emparats per aquesta norma, els procedents d'unitats de cultiu que no en compleixin les indicacions de cultiu que estableix la normativa de producció integrada en tota la seva producció i que no estan certificats?	Evidenciar que no es comercialitza, com a productes emparats per aquesta norma, els procedents d'unitats de cultiu que no en compleixin les indicacions de cultiu que estableix la normativa de producció integrada en tota la seva producció.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.5.6	S'utilitza el distintiu de garantia de producció integrada de Catalunya, per a productes que prèviament no hagin complert els requisits que estableix la normativa vigent de producció integrada, o que no hagin obtingut la certificació a través d'una entitat de control i certificació?	Comprovar el bon us del distintiu de garantia de producció integrada i que disposen de la certificació necessària per utilitzar-lo.	Mi	
MVI.5.7	En el cas d'utilitzar el distintiu a les etiquetes dels envasos i d'altres llocs, aquest s'ajusta al sistema establert pel llibre d'estil del Consell Català de la Producció Integrada? Se li ha concedit el distintiu de garantia de producció integrada per part del Consell?	Comprovar que el distintiu s'ajusta al sistema establert pel llibre d'estil del CCPI. Comprovar que se li ha concedit el distintiu de garantia per part del Consell.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
V. INSTAL·LACIONS GENERALS				
Materials				
MVI.6.1.1	Tots els materials que s'utilitzen a les instal·lacions, són aptes per a ús alimentari, s'adapten a les diferents especificacions i necessitats, segons el Codi Alimentari Espanyol i normativa vigent?	Els materials que s'utilitzin a les instal·lacions han de ser aptes per a ús alimentari, adaptant-se a les diferents especificacions i necessitats, segons el Codi Alimentari Espanyol i normativa vigent.	i	
MVI.6.1.2	Els materials autoritzats, són innocus i no transmeten als mosts o vins propietats nocives ni canvien les seves característiques organolèptiques?	Evidenciar que els materials polímers autoritzats són innocus i no transmeten als mosts o vins propietats nocives ni canvien les seves característiques organolèptiques.	i	
V.1 Característiques constructives, de disseny i manteniment				
MVI.6.2.1	Totes les superfícies en contacte directe amb els productes, són de fàcil accés o desmuntables per comprovar-ne l'estat de neteja?	Les superfícies en contacte directe amb els productes han de ser de fàcil accés o desmuntables per comprovar-ne l'estat de neteja.	i	
MVI.6.2.2	Es mantenen les instal·lacions en un bon estat de conservació mitjançant un manteniment adequat? Les zones d'envasat i manipulació estan netes i construïdes de manera que permetin una adequada higiene de les instal·lacions, els equips i l'entorn productiu, i estan en un estat d'ordre i de neteja adequat?	Evidenciar que mantenen les instal·lacions en un bon estat de conservació mitjançant un manteniment adequat. Les zones d'envasat i manipulació han d'estar netes i construïdes de manera que permetin una adequada higiene de les instal·lacions, els equips i l'entorn productiu, i que estan en un estat d'ordre i de neteja adequat.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.6.2.3	Els passadissos dins del magatzem de manipulació, es troben lliures d'obstacles permanents?	Comprovar que els passadissos del magatzem de manipulació es troben lliures d'obstacles.	i	
MVI.6.2.4	Les cantoneres i obstacles fixes, estan senyalitzats adequadament? Els locals per on circulin els productes estan suficientment il·luminats per mitjans naturals o artificials?	Les cantoneres i obstacles fixes han de estar senyalitzats adequadament. Els locals per on circulin els productes estan suficientment il·luminats per mitjans naturals o artificials.	i	
MVI.6.2.5	Estan totes les instal·lacions ventilades, il·luminades i amb sistemes de desguassos adequats per a les activitats que desenvolupin?	Comprovar la bona ventilació, il·luminació i sistemes de desguàs.	i	
MVI.6.2.6	S'utilitzen equipaments amb esquerdes, picades o zones mortes on s'acumulin substàncies o productes elaborats on no arribi la neteja? Així mateix, s'utilitzen cargols a les zones en contacte amb el raïm o most o vi elaborat?	Comprovar que els equipaments són els adequats.	Mi	
Lavabos i vestuaris				



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.6.3.1	Hi ha un nombre suficient de lavabos, degudament localitzables i senyalitzats, que disposin d'un cartell recordatori de l'obligatorietat del rentat de mans després de la seva utilització?	Els lavabos han de ser suficients, degudament localitzables i senyalitzats, i que disposin d'un cartell recordatori de l'obligatorietat del rentat de mans després de la seva utilització.	i	
MVI.6.3.2	Els lavabos per netejar les mans, estan proveïts d'aigua corrent, així com de material de neteja i eixugat higiènic de les mans? (distribuïdores de sabó i dispositius d'eixugar mans per aire o tovalloles d'un sol ús)	Els lavabos han d'estar proveïts d'aigua corrent per rentar les mans, així com de material de neteja i eixugat higiènic (distribuïdores de sabó i dispositius d'eixugar mans per aire o tovalloles d'un sol ús).	i	
MVI.6.3.3	S'eviten els forats a les finestres o es posen elements que impedeixin l'entrada d'insectes?	Comprovar les finestres.	i	
MVI.6.3.4	S'evita la comunicació directa dels lavabos amb els locals on es manipulin productes elaborats? Estan ajustats el nombre de vestuaris a les necessitats del personal de l'empresa, i disposen d'armaris per a la roba i calçat, de fàcil neteja i desinfecció?	Verificar els lavabos i vestuaris.	i	
II·luminació – Desaigües - Superfícies				
MVI.6.4.1	Els tubs fluorescents o bombetes estan protegits adequadament i són fàcils de netejar?	Els tubs fluorescents o bombetes han d'estar protegits amb mitjans adequats per evitar la possible caiguda de vidres en cas de trencament i la seva fixació al sostre o a les parets haurà de ser de forma que faciliti la neteja i s'eviti l'acumulació de pols.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.6.4.2	Els sistemes de desaigües són els adequats? En cas d'haver-hi clavegueres, es disposa dels mitjans que permetin l'evacuació de les aigües de neteja? Aquestes clavegueres estan proveïdes dels dispositius adequats que evitin el retrocés?	Verificar els sistemes de desaigües i clavegueres.	i	
MVI.6.4.3	Les superfícies de sòls, parets i sostres són sòlides, de durabilitat comprovada i fàcils de netejar? Totes les superfícies del terra de la sala d'elaboració i celler tenen un tractament antirrelliscant?	Les superfícies de sòls, parets i sostres són sòlides, de durabilitat comprovada i fàcils de netejar. Totes les superfícies del terra de la sala d'elaboració i celler tenen un tractament antirrelliscant.	i	
Zones d'emmagatzematge				
MVI.6.5.1	Les zones per a l'emmagatzematge de productes estan clarament diferenciades de les que s'utilitzen per emmagatzemar els envasos buits?	Verificar les zones d'emmagatzemar productes.	i	
MVI.6.5.2	Els llocs per emmagatzemar estan ordenats i nets? S'emmagatzemen materials de rebuig o deixalles a la zona de manipulació?	Verificar que la zona d'emmagatzematge està ordenada i neta i que no s'emmagatzemen materials de rebuigs ni deixalles a la zona de manipulació.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.6.5.3	Els productes químics estan emmagatzemats en un lloc que es pugui tancar i degudament senyalitzat? L'accés al lloc d'emmagatzematge de productes químics, així com la seva manipulació, està restringit al personal designat per la persona operadora? Estan correctament etiquetats i autoritzats per usar en la indústria alimentària?	Els productes químics han d'estar emmagatzemats en un lloc que es pugui tancar i que estigui degudament senyalitzat. L'accés al magatzem de productes químics, així com la seva manipulació, només ha d'estar autoritzat al personal designat per la persona operadora. Els productes han d'estar correctament etiquetats i ser els autoritzats per usar a la indústria alimentària.	i	
Subministrament d'aigua				
MVI.6.6.1	L'empresa, disposa d'un subministrament d'aigua potable clorada (o qualsevol altre sistema de potabilització i desinfecció autoritzat per l'Administració sanitària competent) utilitzada per al contacte directe amb qualsevol superfície en contacte amb aquests? Tots els dipòsits d'aigua, es netegen i desinfecten periòdicament?	Verificar el subministrament d'aigua potable i el pla de neteja dels dipòsits.	i	
MVI.6.6.2	S'efectua una anàlisi de la qualitat de l'aigua potable subministrada per la xarxa pública, tal i com marca el Pla de vigilància i control sanitaris e les aigües de consum humà de Catalunya?	Han de disposar d'una anàlisi de la qualitat d'aigua potable.	i	
MVI.6.6.3	S'utilitzen filtres de filtració microbiana per l'aigua del circuit de la màquina d'embotellament?	Evidenciar que disposen de filtres de filtració microbiana	i	
VI. HIGIENE				
VI.1 Higiene i manteniment sanitari de les instal·lacions				



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.7.1.1	Els cellers han de comprovar que a totes les etapes de producció, transformació i distribució del raïm i el vi, que estiguin sota el seu control, compleixen els requisits d'higiene que contempla el Reglament 852/2004 i modificacions posteriors.	Evidenciar que es té un control de la higiene tal i com contempla el Reglament 852/2004 i modificacions posteriors.	i	
MVI.7.1.2	El celler ha de disposar, aplicar i mantenir uns autocontrols basats en els principis de l'APPCC.	Disposar dels autocontrols i comprovar-ne la correcta aplicació.	i	
MVI.7.1.3	Disposen d'un pla general de neteja, de desinfecció i de manteniment dels equips detallat?	Disposar d'un pla general de neteja i de desinfecció detallat de les instal·lacions, els equips, les línies de manipulació, industrialització, emmagatzematge i envasat, amb la finalitat que en tot moment estiguin en bon estat de conservació. El pla ha de preveure: a) Les instal·lacions i la maquinària de la línia de confecció, línies de trencat, transport, calibrat, assecat, classificat i envasat, així com de les bombes de tràfec i dipòsits que corresponguin a les seves necessitats. Es netegen i es desinfecten a l'inici de la campanya i almenys una vegada al mes en el període de funcionament.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		b) Els envasos es netegen i desinfecten com a mínim un cop a l'any. El pla, desglossat per zones, línies de treball o seccions, amb instruccions clares, concretes i senzilles, ha d'estar per escrit i accessible per a tots els qui el porten a terme. El pla ha d'especificar els tipus de productes utilitzats, la freqüència amb la qual es realitzen aquestes operacions i el personal designat per a aquestes feines. El personal que haurà de portar-lo a terme haurà de tenir la formació adequada en aquest camp. Existeix un pla de manteniment dels equips per assegurar el seu correcte funcionament i prendre les mesures necessàries per a evitar el contacte dels productes amb substàncies químiques o bé objectes estranys (protectors, safates, etc.).		
MVI.7.1.4	Els productes de neteja, són els adequats i es guarden on indica la norma?	Els productes de neteja han de ser adequats per a la finalitat perseguida, estar autoritzats per al seu ús a la indústria alimentària i s'han de guardar en un local específic amb la resta d'estris de neteja.	i	
MVI.7.1.5	Disposen d'un local on es pugui menjar, fumar o mantenir-se independent de les zones de recepció, elaboració, envasat i emmagatzematge?	Evidenciar que disposen d'un local on es pugui menjar, fumar o mantenir-se independent de les zones de recepció, elaboració, envasat i emmagatzematge.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
VI.2 Equips				
MVI.7.2.1	La disposició dels equips permet el manteniment i la neteja adequats a la línia amb unes bones pràctiques d'higiene?	Comprovar la disposició dels equips.	i	
MVI.7.2.2	S'utilitzen màquines i utensilis en bon estat, que siguin segurs i amb els mitjans de protecció adequats (resguards, dispositius de seguretat, etc.)? Estan emmagatzemades en un lloc adequat?	Comprovar que les màquines i utensilis estan en bon estat, que són segurs i amb els mitjans de protecció adequats (resguards, dispositius de seguretat, etc.). Aquestes hauran d'estar emmagatzemades en un lloc adequat.	i	
MVI.7.2.3	S'utilitzen carretons elevadors de gasoil dins de la central?	Verificar el tipus de carretons elevadors que s'utilitzen dins de la central no siguin de gasoil.	Mi	
VI.3 Lluita contra plagues				
Insectes i rosegadors: Pla de desinsectació i desratització (DD)				
MVI.7.3.1	Es disposa d'un pla de desinfecció, desinsectació i desratització detallat que correspongui a les seves necessitats, posat en pràctica per un equip amb autorització legal per a aquesta finalitat?	Disposar d'un pla de desinsectació i desratització detallat que correspongui a les seves necessitats, posat en pràctica per un equip amb autorització legal per a aquesta finalitat. - El pla ha de contenir, almenys, la informació següent: identificació de l'equip de treball, feines i la seva freqüència, material i productes que s'empraran i mètode d'aplicació. - Els esquers han d'estar senyalitzats i numerats degudament, i n'ha d'existir un plànol de senyalització.	i	
MVI.7.3.2	S'han pres les mesures necessàries per evitar el contacte dels fruits i de les superfícies amb substàncies químiques, aigües no potables o objectes estranys?	Comprovar les mesures necessàries aportades per evitar el contacte dels fruits i de les superfícies amb substàncies químiques, aigües no potables o objectes estranys.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.7.3.3	L'ús d'insecticides i/o raticides es realitza de tal manera que no arribi als productes? Aquests productes, compleixen amb la legislació i estan autoritzats per a utilitzar-los a la indústria alimentària?	Comprovar l'ús d'insecticides i/o raticides i el tipus de producte.	i	
MVI.7.3.4	Quan s'utilitzin trampes lluminoses per a insectes, es vigila que aquestes no es col·loquen damunt dels equips i línies de recepció, manipulació, elaboració i envasat dels productes?	Comprovar disposició de les trampes lluminoses.	i	
MVI.7.3.5	Els productes insecticides i/o raticides s'emmagatzemen adequadament?	- Els productes insecticides i/o raticides s'han d'emmagatzemar en un lloc tancat, separats de la zona d'elaboració i emmagatzematge del vi, per evitar qualsevol risc de contaminació. - El magatzem ha de disposar de clau i ventilació permanent i suficient. - El magatzem ha de disposar de mitjans per retenir possibles vessaments accidentals. - El lloc del magatzem ha d'estar degudament senyalitzat fent una especial insistència en la prohibició d'accés a persones no autoritzades. - Els insecticides i/o raticides han de mantenir-se dins del seu envàs original i les etiquetes han de ser perfectament llegibles. - Els productes insecticides i/o raticides han d'estar degudament etiquetats, ordenats i separats físicament. - Els insecticides i/o raticides en pols s'han d'emmagatzemar en prestatges situats per damunt dels líquids.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		- En el cas d'existir magatzem de productes insecticides i/o raticides a la indústria, s'han d'aplicar les obligacions de la RTS (Reglamentació tècnica sanitària). - Al magatzem d'insecticides i/o raticides han d'estar-hi presents, de manera accessible i llegible, les normes generals d'actuació en cas d'intoxicació i vessament accidental, i és obligatori disposar dels números de telèfon de l'Institut de Toxicologia i d'altres organismes que puguin ser competents en aquesta matèria.		
MVI.7.3.6	Es conserven els justificants de les compres i despeses dels productes insecticides i/o raticides reflectits al quadern d'explotació durant dos anys?	Comprovar els justificants de compres i despeses de productes insecticides i/o raticides.	i	
Ocells i altres animals				
MVI.7.3.7	Es prohibeix l'entrada d'animals a les instal·lacions i s'adopten les mesures necessàries per evitar l'entrada d'ocells a les instal·lacions i impedir que facin niuades i pernoctin? S'eviten buits, forats i finestres i s'instal·len elements que impedeixin l'entrada d'insectes, ocells i altres animals a les instal·lacions?	Comprovar que no hi ha cap tipus d'animal a les instal·lacions i l'existència d'elements que n'impedeixin l'entrada.	i	

Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
VI.4 Gestió de residus i Protecció ambient				
Gestió dels residus				
MVI.7.4.1	Disposar d'un Pla de Gestió de Residus que inclogui una avaluació dels mateixos així com pràctiques i equipaments per reduir-los.	Disposar d'un Pla de Gestió de Residus.	i	
MVI.7.4.2	Avaluar de forma directa o indirecta el volum de residus líquids (efluents) amb la finalitat de disposar d'un sistema de tractament individual o col·lectiu de manera que es redueixi l'impacte sobre el medi ambient i sobre la xarxa col·lectiva.	Disposar de registres del volum de residus líquids generats i un sistema de tractament dels mateixos, ja sigui individual o col·lectiu.	i	
MVI.7.4.3	Mantenir un registre periòdic de control de la càrrega contaminant dels efluents mitjançant la determinació dels següents paràmetres: Demanda química d'oxigen (DQO) i el pH.	Disposar d'un registre periòdic de la càrrega contaminant dels efluents. Paràmetres: DQO i pH.	i	
MVI.7.4.4	Disposar de mecanismes que impedeixin que materials sòlids (rapes, pellofes, llavors, etc) passin a les aigües de rentat.	Evidenciar els mecanismes per evitar augmentar la càrrega contaminant dels líquids i dificultar els tractaments de depuració.	i	
MVI.7.4.5	Seleccionar i emmagatzemar els residus en zones específiques per a minimitzar la contaminació, emissió de males olors i degradació del paisatge, facilitant el seu tractament, el seu reciclatge o la seva gestió amb un impacte mediambiental reduït, en contenidors degudament identificats: vidre, fusta, cartró, plàstic, etc. Utilitzar mètodes de valorització i reciclatge dels residus.	S'ha de tenir una zona d'emmagatzematge dels residus adequada i degudament senyalitzada.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.7.4.6	En el cas d'aplicar vinasses als camps cal considerar les característiques del sòl i dels conreus a on es destinin les mateixes.	Disposar de la informació de les característiques del sòl i dels conreus que s'hi cultiven.	i	
MVI.7.4.7	Establir sistemes de recollida d'olis usats o de qualsevol tipus de substàncies tòxiques o perilloses.	Evidenciar la bona gestió d'olis usats o d'altres tipus de substàncies tòxiques o perilloses.	Mi	
Protecció mediambiental				
MVI.7.4.8	Disposa de mesures per a minimitzar el volum i la càrrega contaminant dels efluent?	Aquestes mesures han d'incloure almenys la separació i valorització de subproductes i pla de neteja racional.	i	
MVI.7.4.9	S'han pres mesures per a prevenir l'abocament incontrolat de productes químics perillosos per al medi ambient (depuradora)?	Disposar d'evidències de les diferents vies d'eliminació dels productes perillosos com ara els residus de la depuració i sobretot de les matèries en suspensió de les aigües i dels fangs.	i	
MVI.7.4.10	Té implantat l'elaborador un sistema d'estalvi d'energia i aigua a les instal·lacions i als processos?	Identificar les actuacions que es fan en relació a la optimització de l'energia i l'ús racional de l'aigua a les instal·lacions i centres de manipulació.	i	
MVI.7.4.11	La quantitat d'aigua consumida al celler no pot superar els 3 l d'aigua per cada litre de vi.	La quantitat d'aigua consumida al celler en el cicle complet (amb el repartiment equitatiu durant tot els mesos de l'any, degut al màxim de verema) sigui de 1,5-3 l d'aigua / l de vi.	i	
VII. PERSONAL				
Formació				
MVI.8.1.1	Disposen els treballadors d'instruccions d'higiene adequades al seu lloc de treball on es considerin els aspectes higiènics que s'han de respectar en cada lloc de	Comprovar que les instruccions d'higiene són les adequades i evidenciar que han estat entregades als treballadors.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	treball i d'acord amb les característiques de l'explotació?			
MVI.8.1.2	Contemplan aquestes instruccions, la obligatorietat de comunicar si es pateix una malaltia de transmissió alimentària?	Comprovar que les instruccions si contempen la obligatorietat de comunicar si es pateix una malaltia o patologia de transmissió alimentària (diarrea, ferides infectades, infeccions cutànies).	i	
MVI.8.1.3	Els manipuladors de producte, disposen de la formació específica necessària o estan en disposició d'obtenir-la?	L'empresa ha fomentar i assegurar la formació del personal de la central en matèries de bones pràctiques d'higiene i manipulats, i conservar un registre dels cursos impartits.	i	
MVI.8.1.4	El tècnic responsable de la producció integrada disposa de la formació i qualificació adequada?	Disposar de les evidències de formació universitària d'acord amb el que estableix l'article 11.1 del Decret 241/2002 i acreditar una formació específica en Producció Integrada d'acord amb el que estableix l'article 24.1 de l'esmentat Decret.	i	
MVI.8.1.5	Els operadors de producció integrada (elaboradors i/o productors) han participat en un curs de producció integrada d'acord amb la legislació vigent que regula aquests cursos?	Disposar de les evidències conforme s'ha participat en aquests cursos de formació.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.8.1.6	S'ha documentat i es troben a disposició del personal, procediments d'actuació en cas d'accident o emergència?	Els procediments d'actuació en cas d'accident o emergència han d'estar exposats a la vista del personal de forma que es puguin identificar visualment.	i	
MVI.8.1.7	Es troben disponibles als immediacions del lloc de treball farmacioles de primers auxilis per als treballadors?	Les farmacioles s'han de col·locar a les instal·lacions fixes de l'explotació a més a més de les mòbils necessàries per a disposar-ne a les immediacions del lloc de treball.	i	
MVI.8.1.8	L'empresa, fomenta la formació i ha proporcionat la formació adequada al personal implicat en l'aplicació d'aquesta norma i la resta de parts afectades per la seva activitat?	Disposar de les evidències conforme el personal implicat en l'aplicació d'aquesta norma, és coneixedor de la normativa de producció integrada i treballa de forma que es pugui complir en qualsevol moment.	Mi	
Bones pràctiques d'higiene i manipulació				
MVI.8.2.1	L'empresa disposa d'una guia de bones pràctiques d'higiene?	L'empresa disposa d'una guia de bones pràctiques d'higiene que recollirà com a mínim els requisits següents: a) El personal haurà de mantenir un grau elevat de neteja personal. b) Les persones afectades per malalties infeccioses no hauran de treballar a les dependències on es manipulin els productes. c) Els talls i les ferides dels manipuladors que no impedeixen continuar el treball hauran de cobrir-se amb embenatges impermeables.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		d) Tot el personal haurà de rentar-se les mans abans de tornar a la feina després de qualsevol absència del lloc de treball. e) Si els manipuladors utilitzen guants, aquests es mantindran en perfectes condicions d'higiene en el punt de treball i es renovaran cada vegada que sigui necessari. f) El cabell i la barba dels manipuladors haurà de recollir-se i cobrir-se adequadament per aconseguir una protecció efectiva. g) El personal haurà de vestir roba de treball adequada i neta. Els visitants de les zones d'envasat hauran de portar roba protectora i complir les mateixes disposicions d'higiene personal. Es col·locaran cartells en un lloc visible, que recordin aquestes normes de bones pràctiques d'higiene i manipulació.		
MVI.8.2.2	Contempla aquesta guia les prohibicions següents? a) Per als manipuladors sortir del recinte de treball amb les peces de treball o amb el vestit de la feina. b) Portar efectes personals que puguin desprendre's. c) En les zones de treball per als manipuladors: - menjar, beure, mastegar xiclets. - portar les ungles de les mans llargues, esmaltades o falses. d) Tossir o esternudar sobre els aliments.	Comprovar que la guia contempla aquestes prohibicions.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	e) Fumar en les zones de treball i d'emmagatzematge.			
VIII. CONTROL DE QUALITAT				
MVI.9.1	Disposa l'empresa d'un procediment de mostreig de la producció definit i implantat, mitjançant es pugui comprovar que es compleix la legislació vigent referent a l'analítica i la normalització comercial?	Comprovar que es disposa d'aquest procediment degudament definit, el qual ha d'actuar com a mínim: a. A la procedència i la recepció dels raïms, inclòs el mostreig. b. Sobre el producte abans de l'envasat. c. Al producte acabat i llest per a la seva expedició.	i	
MVI.9.2	Es realitzen analítiques de residus de productes fitosanitaris sobre els productes finalitzats, segons es prevegi en el seu procediment de control de la qualitat, amb un mínim d'un anàlisis cada 200.000 litres produïts?	S'ha de realitzar un mínim d'un anàlisis cada 200.000 litres produïts. - Evidenciar que la o les analítiques comprenen la comprovació de les matèries actives permeses als tractaments i pràctiques fitosanitàries de cultiu.	Mi	
MVI.9.3	Es mantenen registres dels controls realitzats?	Disposar de registres dels controls que es realitzen sobre el producte.	i	
MVI.9.4	Es realitzen controls de producte abans de la seva expedició per tal de garantir les condicions adequades de seguretat i qualitat?	Hi ha d'haver un control de qualitat del producte mitjançant mostreigs i analítiques per comprovar que compleix amb les especificacions per a poder ser comercialitzat.	i	
MVI.9.5	Els aparells de mesura utilitzats pel control dels producte, es verifiquen periòdicament?	S'ha de disposar de procediments escrits que especifiquin la periodicitat i exactitud amb els quals s'han verificar i els instruments de mesura utilitzats per a comprovar la qualitat comercial. Comprovar que es mantenen registres d'aquestes verificacions.	i	
IX. CENTRAL I INDÚSTRIA DE TRANSFORMACIÓ I/O ELABORACIÓ I CONSERVACIÓ				



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.10.1	Està la central de manipulació inscrita al Registre Sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya?	Disposar del document que formalitza la inscripció al Registre Sanitari i en el que consta el seu número de Registre.	Mi	
MVI.10.2	Disposa la central de manipulació, d'un pla de prevenció de riscos laborals i un sistema APPCC implantat i aprovat pels organismes competents per raó de la matèria? Els contractes laborals s'ajusten als convenis laborals vigents?	Disposar de la documentació i registres que posin de manifest la implantació del pla de prevenció de riscos laborals i del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC). Comprovar que els contractes laborals s'ajusten als convenis laborals vigents.	i	
MVI.10.3	Exercici de traçabilitat.	L'auditor realitzarà un exercici complet de traçabilitat d'un vi elaborat de producció integrada. S'haurà d'arribar fins a la procedència del raïm. Cal incloure els trasvassaments i cupatges.	Mi	
MVI.10.4	Balanç de la campanya.	L'auditor realitzarà un balanç d'entrades i sortides d'un lot de PI. S'haurà de considerar l'estoc que es troba al celler. S'haurà de definir si el rendiment és l'adequat. Volum de vi elaborat: quantitat de raïm, most i vi elaborat.	Mi	
MVI.10.5	Control de l'etiquetatge.	L'auditor sol·licitarà l'autorització de l'etiquetatge aprovada pel Consell. Cal comprovar in situ l'etiqueta utilitzada. Cal comprovar que el número d'unitats etiquetades no superi el volum de producció de vi en producció integrada.	Mi	
XI. PRODUCTE NO CONFORME. GESTIÓ DE NO CONFORMITATS I RECLAMACIONS				
MVI.11.1	Davant d'una no conformitat sobre una matèria primera, producte en procés o producte acabat objecte de certificació de PI, s'han emprès i documentat les mesures correctives apropiades?	Disposar dels registres d'identificació, traçabilitat i segregació del producte així com les evidències conforme ha estat identificat i tractat com un producte no conforme i destinat a un ús fora de la seva comercialització	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MVI.11.2	S'han documentat i tractat de forma adequada les accions correctives associades a no conformitats o incompliments de la normativa de PI, detectades interna o externament?	Per als incompliments dels punts de control obligatoris i prohibits, s'han de documentar les accions correctives per tal de suplantar-los i fer un seguiment de la seva implantació.	Mi	
MVI.11.3	Es manté disponible pels clients un formulari on registrar les reclamacions que desitgin fer relacionades amb el producte de PI?	Disposar d'un sistema per al tractament de les reclamacions dels clients relacionats amb les obligacions i requisits recollits a la norma de PI. El sistema ha d'establir la recepció, registre i avaluació, així com la conservació dels registres de les reclamacions rebudes, la seva avaluació i les accions correctores empreses.	i	