

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Localidad:

Teléfonos:

**Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo**

**Producto: Vino Argentino**

**Código del protocolo de referencia: SAA011, versión N°13**

**Registro de establecimiento N°:**

**Marcas y varietal/es para las cuales solicita el Sello AA:**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Materia prima y producción primaria</b>			
Frutos de la especie <i>Vitis Vinífera L.</i> , variedades aptas según Ley N° 25.163, Decreto Reglamentario N° 57/2004 y resoluciones complementarias			Asentar variedades de uvas utilizadas.
Cuentan con un programa documentado de identificación y auditorías a proveedores			
Las uvas provienen de viñedos con Buenas Prácticas Agrícolas implementadas. Se realiza auditoría de fincas propias y proveedores de los siguientes puntos:			Verificar auditorías realizadas a proveedores de uvas. Proveedores que cuenten con certificación Global gap deben presentar Certificado ó GGN (global gap number) y no es necesario auditarlos
<b>1. Documentación obligatoria/trazabilidad</b> -El productor cuenta con RENSPA. -Las uvas se identifican con CIU y/o DTV (según vigencia)			Verificar documentación.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>2. Productos fitosanitarios</b> -Respetan las indicaciones de uso de cada producto y registran las aplicaciones. -Utilizan productos fitosanitarios autorizados por SENASA, en sus envases originales y para los cultivos permitidos. -Los productos fitosanitarios se almacenan en un depósito específico, con llave, separado de otros enseres y aislado de lugares donde se produce el cultivo o manipula y/o conserva el producto cosechado. El depósito está bien ventilado e iluminado, señalizado con carteles de advertencia. -El manejo de envases respeta la reglamentación vigente.			Verificar registros y depósito.
<b>3. Agua</b> -Se realiza un uso eficiente, seguro y racional del agua. -El agua para higiene y consumo de personal cumple con los requisitos establecidos en el CAA. -El agua de uso agrícola cumple con la legislación provincial.			Verificar análisis de agua, registrar fechas.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>4. Manipulación</b> -El personal cuenta con capacitación en manipulación de las uvas al momento de la cosecha y acondicionamiento en el predio, principalmente respecto al lavado adecuado de manos. -El lavado de manos se realiza con agua potable y elementos adecuados para su limpieza, antes de comenzar a trabajar, después del uso de las instalaciones sanitarias y/o después de manipular residuos. -En el caso de no contar con agua potable, utilizan agua tratada por: hervido, clarificación, cloración.			Solicitar registro de capacitaciones realizadas.
<b>5. Animales</b> -Se impide el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación de producto cosechado, a través de prácticas que evitan su entrada, proliferación y acercamiento. -En el caso de animales de trabajo que se utilicen para otras tareas, están sanos, vacunados y desparasitados.			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>6. Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas</b> -En caso de utilizar fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos adquiridos a terceros, deben estar registrados en el SENASA. -En caso de utilizar fertilizantes orgánicos y/o enmiendas orgánicas de producción propia, se someten a tratamiento, compostado u otros que minimizan el riesgo sanitario. -No utilizan residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos.			Verificar registros y depósito.
<b>7. Asistencia técnica</b> -Cuentan con la asistencia de un técnico/profesional capacitado oficialmente para la implementación de las BPA.			Verificar que cuente con certificado oficial de capacitación BPA

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Elaboración de vinos</b>			
Recepción de materia prima: Se controla que los límites máximos de residuos de plaguicidas estén dentro de los límites de la Resolución SENASA N° 934/2010			Verificar análisis de materias primas provenientes de fincas propias y proveedores
Cumplimiento $\geq$ 75% de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitido por INV (aplica hasta 31/05/2020)			Se encuentra detallado en certificado Sensorial. Verificar y asentar fecha
Cumplimiento $\geq$ 80% de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitido por INV (aplica desde 01/06/2020 hasta 31/05/2021)			Se encuentra detallado en certificado Sensorial. Verificar y asentar fecha
Cumplimiento $\geq$ 85% de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitido por INV (aplica desde 01/06/2021 hasta 31/05/2022)			Se encuentra detallado en certificado Sensorial. Verificar y asentar fecha
Cumplimiento $\geq$ 90% de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitido por INV (aplica desde 01/06/2022 hasta 31/05/2023)			Se encuentra detallado en certificado Sensorial. Verificar y asentar fecha

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-Cumplimiento $\geq$ 95% de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitido por INV (aplica desde 01/06/2023 hasta 31/05/2024)  -Cuentan con un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control implementado, elaborado de acuerdo con los principios APPCC del Codex Alimentarius.			Se encuentra detallado en certificado Sensorial. Verificar y asentar fecha
<b>Fraccionamiento</b>			
Realizan limpieza de los envases			
Implementan un punto de control crítico al inicio del fraccionamiento para verificar peligros físicos en el envase			
-Realizan un muestreo del producto terminado para controlar presencia de partículas extrañas, turbidez inusual. -Controlan correcto llenado, tapado, presentación y vestimenta del envase.			Llevado a cabo por Responsable de Calidad o quien ellos designen. Verificar registros. Indicar método de muestreo.
Mensualmente realizan un control de la envasadora para verificar su correcto funcionamiento			Verificar registros.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Realizan el tratamiento de los efluentes resultantes			
<b>Trazabilidad</b>			
Cuentan con registros que permiten la identificación de productos en todas las etapas de producción: recepción de materia prima, elaboración, reelaboración si hubiera, almacenamiento y transporte.			
Los productos con Sello “Alimentos Argentinos” son elaborados con partidas que cuentan con Certificado de libre de defectos emitido por el INV.			Realizar ejercicio de trazabilidad e indicar cumplimiento. Consultar con el área del Sello los números de certificados del INV a auditar
Realizan una prueba del sistema de trazabilidad al menos una vez al año.			
<b>Producto</b>			
Alcance: Vinos mono, bi y/o trivarietales			
Rendimiento uva / vino: mínimo 130 kg/100 litros			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Cuentan con certificados de Libre Circulación y Aptitud de Exportación			
Cuentan con certificado de libre de defectos emitido por el INV			Verificar Certificados y asentar fechas.
<b>Envase</b>			
Uso de envases nuevos			
El isologotipo del Sello "Alimentos Argentinos" se exhibe en el envase primario.			
Cuenta con Certificado de aptitud para estar en contacto con alimentos			
Tamaño máximo del envase: 5 litros			Indicar la forma de envase.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 04	24.05.2019

### Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo: SI  NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada:-----

Por la empresa auditora

Firma y aclaración

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	