

Capítulo:	
Epígrafe:	
(Para cubrir no-Diario Oficial de Galicia-)	

SUMARIO

Orde do *pola que se aproba o Regulamento técnico específico de produción integrada de industrias de elaboración de viño*

Con data 1 de abril de 2004 publicouse no DOG o Decreto 68/2004, do 11 de marzo, sobre a produción integrada e a súa indicación nos produtos agrarios. Neste decreto defínese a produción integrada como un sistema de produción agraria que utiliza ao máximo os recursos e os mecanismos de produción naturais mediante a introdución de tecnoloxías respectuosas co medio, asegurando unha produción de alta calidade e salubridade contrastada, a rendibilidade da explotación e a eliminación ou redución de insumos exteriores e de fontes contaminantes. Estes requisitos recóllense, para cada cultivo ou produto ou grupo de cultivos ou produtos, no correspondente regulamento técnico, que recollerá as normas técnicas que se deben seguir desde a fase de obtención da materia prima ata, se é o caso, a elaboración, manipulación, envasado, etiquetaxe, almacenaxe e posta á disposición do consumidor.

A produción integrada reflicte a aplicación destas normas ao garantir no seu sistema produtivo a rastrexabilidade das producións agrarias e consecuentemente, ao aplicar os principios de control ao longo de toda a cadea de produción de alimentos. Deste xeito, en calquera punto das devanditas fases produtivas se poderá verificar o cumprimento da aplicación das prácticas respectuosas co medio natural, así como a seguridade e a calidade do produto.

En Galicia téñense desenvolto varios regulamentos técnicos para a produción integrada, entre eles o establecido pola Orde do 21 de xuño de 2005 pola que se aproba o Regulamento técnico específico de produción integrada de viñedo.

Non obstante, para poder mellorar o recoñecemento e as esixencias dos viños elaborados con uva de produción integrada, faise preciso elaborar un regulamento específico cunhas normas relativas á elaboración de viño de produción integrada, ofrecéndose así ao consumidor un produto de maior calidade e mais respectuoso co ambiente.

A aprobación do regulamento técnico implica a apertura no Rexistro Oficial de Produción Integrada, da sección correspondente ao viño, co fin de que os operadores soliciten a súa inscrición, segundo as indicacións recollidas na Orde do 30 de maio de 2005, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, pola que se desenvolve o citado Decreto 68/2004, do 11 de marzo.

Así mesmo, o cumprimento das normas contidas neste regulamento técnico permitirá, tras as verificacións oportunas, a concesión ao operador do emprego da identificación de garantía de produción integrada da Comunidade Autónoma de Galicia.

Indicar por último que o cumprimento das normas do presente regulamento non exclúe do seguimento das normas da normativa relativa ás denominacións de Orixe ou indicacións xeográficas protexidas para poder ostentar os seus correspondentes distintivos.

En consecuencia, en virtude do exposto, de conformidade co artigo 30.1.3 do Estatuto de autonomía de Galicia, e no uso das facultades que me confire a Lei 1/1983, do 23 de febreiro, reguladora da Xunta e do seu presidente e o decreto 68/2004, sobre a produción integrada e a súa indicación nos produtos agrarios

DISPOÑO:

Artigo único. *Obxecto*

O obxecto desta orde é aprobar o Regulamento técnico específico de produción integrada de industrias de elaboración de viño que figura como anexo desta ordeorde, no que se recollen as prácticas obrigatorias, recomendadas e prohibidas para este sistema produtivo.

Disposición adicional.

Créase un apartado específico no rexistro oficial de produción integrada para as de industrias elaboradoras de viño baixo as normas do regulamento técnico que figura como anexo desta orde

Disposición derradeira primeira. *Entrada en vigor*

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Disposición derradeira Segunda.

Facúltase a persoa titular da dirección xeral de Gandarías, Agricultura, e Industrias agroalimentarias para ditar as instrucións necesarias de adaptación ou modificación do regulamento como consecuencia de novos coñecementos e avances técnicos e científicos ou para incorporar normativa de obrigado cumprimento que ao respecto se estableza.

Santiago de Compostela,xxxxxxx.

Ángeles Vázquez Mejuto

Conselleira de Medio Rural

ANEXO

Regulamento Técnico de Producción Integrada

de Industrias de Elaboración de Viño

1- INSTALACIONES XERAIS E EQUIPOS		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<p><u>INSTALACIÓNS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ As operacións de elaboración e embotellado dos viños acollidos a este regulamento deberán realizarse exclusivamente en adegas situadas dentro da Comunidade Autónoma de Galicia a partir de uva de vinificación certificada con informe favorable neste sistema de calidade de Producción Integrada. ▪ Dispoñer das autorizacións e rexistros que sexan pertinentes. En particular deberán dispor de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Licenza municipal de actividade ou comunicación previa. ✓ Rexistro industrial (Rexistro de Industrias Agrarias). ✓ Rexistro de embotellador. ✓ Rexistro sanitario. ✓ Instalacións legalizadas segundo regulamentos técnicos correspondentes de presión, montacargas, frío e/ou calor, de selo caso. ✓ Rexistro de inscrición da adega no consello Regulador no caso das pertencentes a denominacións de orixe ou, no caso das indicacións xeográficas, estar dada de alta nos rexistros de control do Ingacal. ✓ Acreditación do cumprimento da normativa de protección de incendios ▪ A adega disporá polo menos das seguintes zonas diferenciadas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zona de recepción e descarga da uva recollida ao 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adoptar as solucións construtivas das instalacións e dos equipamentos do proceso de elaboración e envasado, para a implementación do desenvolvemento sostible: O enfoque global a escala dos sistemas de produción e de transformación das uvas, asociando á vez a perennidade económica das estruturas e os territorios, a obtención de produtos de calidade, a consideración das esixencias dunha vitivinicultura de precisión e os riscos vinculados ao medio, á seguridade dos produtos e a saúde dos consumidores, e á valoración de aspectos patrimoniais, históricos, culturais, ecolóxicos e paisaxísticos (Resolución CST 1/2008 da OIV). ▪ Inscribir a adega en rutas de turismo enolóxico e potenciar as actividades de visita, catas comentadas en instalacións axeitadas para este fin. ▪ Acometidas para os servizos: rede de abastecementos de auga potable, rede de saneamento de augas pluviais, rede de saneamento de augas fecais, iluminado exterior, rede de telefonía, rede eléctrica e accesos pavimentados. ▪ Edificacións co illamento necesario para unha xestión óptima da enerxía. ▪ Soterramento parcial ou total de unha ou varias fachadas e mesmo da cuberta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Edificacións sen ou con deficiente illamento que prexudiquen a eficiencia enerxética ou as características cualitativas do viño; en todo caso, temperatura ambiente superior aos 24°C nos locais de fermentación e elaboración, de embotellado-ensavado e no de almacenamento do viño envasado. ▪ Superficies de traballo degradadas (lousas soltas, fochancas, etc.). ▪ Superficies pintadas con pinturas non aptas para uso alimentario ▪ Corredores con obstáculos permanentes. ▪ Depósitos subterráneos. ▪ Realizar a crianza dos viños en locais con unha humidade relativa por debaixo do 50% ou superior o 95%. ▪ Gardar os viños envasados en locais con humidade relativa superior ao 95%. ▪ Gardar os cortizas en locais ou zona con humidade superior ao 90%. ▪ O almacenamento de subprodutos ou desperdicios nas zonas de elaboración e almacenamento, ou gardado a granel en calquera dependencia, ou que produza cheiros.

1- INSTALACIONES XERAIS E EQUIPOS		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<p>abrigo con cuberta fixa ou móvil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Local exclusivo de fermentación con capacidade de ventilación suficiente para evacuar o CO2 da fermentación alcohólica, sendo compatible a vez co de almacenamento ou crianza do viño. ✓ Local de envasado-embotellado. ✓ Local para o almacenamento do viño envasado. ✓ Local ou zona diferenciada na adega baixo cuberta para abasto do material auxiliar de envasado e embalaxe, con condicións ambientais que garantan a boa conservación destes. ✓ Local -compatible co anterior- para gardar produtos enolóxicos. ✓ Local ou recinto con cuberta que se poida pechar para gardar produtos químicos perigosos, de ser o caso. Os gases comprimidos (SO2, N2) deben manterse afastados de fontes de calor e focos de ignición. ✓ Servizos de hixiene persoal e inodoros con entrada independente ás zonas de elaboración e envasado. Os lavabos para limpar as mans estarán provistos de auga corrente, así como de material de limpeza e secado hixiénico das mans (distribuidoras de xabón e dispositivos de secado por aire ou toallas de un só uso). ✓ Vestuarios equipados con taquillas. ✓ Local ou estante exclusivo para os produtos de limpeza e desinfección, compatible co anterior. ✓ Saída/s de emerxencia. <p>▪ Todos os recintos deberán atoparse en bó estado, limpos, ordeados, exentos de olores non desexados e obxectos estranos á actividade.</p> <p>▪ Todos os materiais que se empreguen nas instalacións deberán ser aptos para uso alimentario, adaptándose as distintas especificacións e necesidades segundo a normativa vixente (Reglamentación Técnico Sanitaria).</p> <p>▪ As superficies de chans, paredes e teitos deben ser sólidas, duradeiras e doadas de limpar. Os chans deberán ter ademais un tratamento antiescorregadizo cando representen un risco de caídas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Orientación ao norte das fachadas de maior superficie da adega e protexidas por especies arbóreas no exterior da mesma en orientación o sur. ▪ Peiraos de carga e descarga baixo cuberta permanente. ▪ Local exclusivo para a maduración ou crianza do viño en barricas. ▪ Manter unha temperatura ambiental de 12-15 °C e unha humidade relativa do 70-80% nas zonas de elaboración e almacenamento dos produtos rematados. ▪ Gardar as cortizas en local ou zona con temperatura de 12-18°C e humidade relativa de 60-70%. ▪ Emprego de sistemas de amoreado de barricas que reduzan a manipulación manual e aumenten a seguridade do proceso e eviten os riscos de derrubamento. ▪ Dispoñer dun laboratorio co equipamento necesario para realizar as determinacións analíticas básicas na propia adega. ▪ Local de cata dos viños rematados, coas características mínimas esixibles para realizar as degustacións de modo profesional. 	

1- INSTALACIONES XERAIS E EQUIPOS		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rede separativa de augas: sucias (de proceso e fecais) e pluviais. ▪ As zonas de transición entre o viño almacenado e zonas de carga estarán pavimentadas, terán amplitude suficiente para carga e descarga e con evacuación das augas pluviais sen que se produzan encharcamentos. ▪ Prohibir o acceso a zonas perigosas da adega e sinalizar dita prohibición. ▪ Cerramento da adega con suficiente hermetismo para que impida a entrada libre de animais ao interior. <p><i>Iluminación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ As zonas de recepción, elaboración, embotellado e expedición dos produtos rematados ou envasados deben estar o suficientemente iluminadas por medios naturais ou artificiais. ▪ Emprego de lámpadas con protección en todas as zonas de traballo das instalacións. ▪ Instalación de luz de emerxencia. <p><i>Ventilación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Todas as instalacións deben ter ventilación natural ou mecánica axeitada e deberán estar provistas de protección contra a entrada de elementos estranos do exterior coma paxaros, insectos, e roedores, que asegure a eliminación da condensación de vapor e impida o crecemento de fungos e bacterias. <p><i>Subministro de auga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ A adega disporá dun subministro de auga fría potable (clorada ou calquera outro sistema de potabilización ou desinfección autorizado pola administración sanitaria correspondente) empregada para o uso na hixiene persoal, limpeza dos locais, utensilios e medios de elaboración do viño. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filtrado da auga na entrada das instalacións. ▪ Desinfección complementaria da auga con sistemas de luz ultravioleta. ▪ No caso de existencia de depósitos intermedios de auga, límpalos e desinfectalos periodicamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A dirección de corrente de aire desde una zona sucia das instalacións (inodoros) á zona limpa.

1- INSTALACIONES XERAIS E EQUIPOS		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auga quente necesaria destinada a usos sanitarios (lavabos, aseos e vestiarios) e industriais. <p><i>Desaugadoiros de proceso:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Os sistemas de desaugue evacuarán facilmente por desnivel ou gravidade. ▪ Dispoñer de reixas que reteñan restos sólidos nas dependencias interiores con evacuación de auga de lavado. ▪ Verterán a rede pública ou foxas estancas, coas autorizacións administrativas pertinentes. <p><u>EQUIPOS E FERRAMENTAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Todos os equipos e máquinas disporán do marcado CE e estarán conectados a terra. ▪ Manter e revisar os equipos e maquinaria dacordo coas condicións específicas, para asegurar o seu correcto funcionamento. ▪ Os equipos que se empregan na elaboración do viño (bombas de trasega, filtros) gardaranse na propia zona de elaboración ou preferiblemente nun local independente habilitado. ▪ Os equipos deben ser doadamente accesibles ou desmontables para a comprobación do seu estado de mantemento e limpeza. ▪ Deberanse usar máquinas e ferramentas en bo estado, que sexan seguros e cos medios de protección axeitados (resgardos, dispositivos de seguridade, etc). ▪ Levar a cabo un Plan de Mantemento dos equipos de acordo coas recomendacións do fabricante. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Separación entre máquinas ou de estas coas paredes superior aos 45 cm. ▪ Equipamento para o lavado de botellas. ▪ Equipos fabricados en aceiro inoxidable. ▪ Prensas de tipo pneumático ou verticais. ▪ Sistemas de carga da prensa por gravidade a baixa velocidade. ▪ Envases con boca de home. ▪ Envases con termómetro visible permanente. ▪ Equipos de microfiltración. ▪ A instalación de puntos de alimentación eléctrica suficientes para evitar longos recorridos dos cables de alimentación aos equipos. ▪ De selo caso de emprego de envases de aceiro inox, os do tipo AISI-316. ▪ De selo caso de emprego de envases de formigón ou barro cocido, que conteñan tratamento interior impermeabilizante inerte. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Os equipos con superficies en contacto directo coa uva ou viño que transmitan substancias tóxicas ou que poidan contaminar e orixinar reaccións químicas perxudiciais ou alteraren as características da composición ou características organolépticas do viño. ▪ Anular os sistemas de seguridade das máquinas ou traballar cos equipos sen a protección que garante a seguridade persoal. ▪ O emprego de maquinaria para produtos non enolóxicos.▪ Emprego de equipamentos con fendas, picaduras ou zonas mortas nas que se acumulen substancias ou produtos elaborados as que non cheguen os produtos de limpeza. ▪ Depósitos de almacenamento do viño que non garantan a hermeticidade do contido. ▪ Usar equipos de frío con gases non autorizados. ▪ Empregar produtos lubricantes na maquinaria, non autorizados na industria alimentaria. ▪ Empregar carretillas de gas-oil dentro das instalacións da adega e, en xeral, maquinaria que emane gases ou fumes en espazos confinados.

1- INSTALACIONES XERAIS E EQUIPOS		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Os utensilios empregados na manipulación das materias primas deben ser de material que non transmita substancias tóxicas, olores nin sabores e resistente á corrosión. ▪ Emprego de depósitos de aceiro inoxidable de ó menos os do tipo AISI-304, de formigón revestido de material inerte, barro cocido, de madeira de carballo, castiñeiro ou outros aprobados expresamente pola autoridade sanitaria competente. ▪ Emprego de depósitos con formas que permitan e aseguren un baleirado completo, que permitan a limpeza, enchido superior e toma de mostras. ▪ Boca de Home en depósitos con capacidade superior a 6000 l. ▪ Establecer un inventario e identificación dos depósitos e barricas existentes. ▪ Instalación para lavarse as mans na zona de elaboración- envasado. ▪ Dispoñer de equipos ou trampas lumínicas eléctricas para a captura de insectos no local de elaboración- envasado. <p>Equipos de medición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispoñer de instrumental analítico básico para determinar a densidade e acedume total de mostos e viños ou servizo de análise externo. ▪ Dispoñer de básculas de pesada da uva con capacidade mínima de 200 kg/pesada e sempre con rango mínimo de medición de 1 kg. ▪ Dispoñer de básculas de pesada para produtos enolóxicos con rango mínimo de medición de 1 gramo. ▪ Dispoñer de termómetro e higrómetro nos locais de elaboración, envasado e almacén de caixas, botellas e cortizas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diámetros de tubos e mangueras de trasega con suficiente luz nominal para que non se superen velocidades de corrente de 1-1,5 m/s: <p>LN 30 en envases ata 5.000 l. LN 40 en envases ata 20.000 l. LN 50 en envases ata 40.000 l. LN 80 en envases ata 100.000 l.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispoñer do equipamento necesario para realizar as determinacións analíticas por métodos oficiais e análises microbiolóxicas; no caso de determinacións moi específicas, custosas ou con elevada dificultade técnica recoméndase realizalas en laboratorios especializados exteriores. ▪ Dispoñer de equipo detector de gas CO₂ na zona de elaboración. ▪ Contrastar os equipos de medida en laboratorios de calibración industrial (ISO-17025). ▪ Dispoñer de equipos de medición do osíxeno presente nos viños para o control dos fenómenos de óxido-redución. ▪ As básculas de pesada da uva estarán verificadas 	

2.- RASTREXABILIDADE E APPCC		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asegurar en todo momento a rastrexabilidade do produto en todos os procesos de elaboración e comercialización (Regulamento CE 178/2002 do 28 de xaneiro de 2002 e modificacións). Debe garantirse a rastrexabilidade hacia atrás e hacia adiante de cada lote que se comercializa. ▪ Gardar ditos rexistros de rastrexabilidade por un período mínimo de 3 anos anteriores á última colleita comercializada baixo este sistema de calidade. ▪ Dispoñer dun sistema de rexistros por campaña vitivinícola que especifique: <ul style="list-style-type: none"> ✓ As entradas de uva ou mosto na adega coa identificación de viticultor, variedade, parcela, cantidade. ✓ Idem no caso de adquirir viño xa transformado de outra adega rexistrada neste sistema de Producción Integrada. ✓ Aforo definitivo de viño elaborado ligándose os movementos de cada depósito de elaboración con trasegas ou misturas ata os lotes definitivos de envasado. ✓ Rexistro de cada unha das operacións enolóxicas realizadas na adega por envase e lote. ✓ Saídas do viño identificando os lotes de embotellado ou envasado e dos subproductos. ▪ Establecer un sistema documentado de análise de perigos e puntos de control Críticos (APPCC) para o control do risco contra a saúde na cadea alimentaria, definíndose os perigos, as medidas preventivas, determinación dos puntos de control crítico (PCCs), límites críticos, vixianza, medidas correctoras e rexistros, dos seguintes puntos de verificación e control: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Diagrama de fluxo da elaboración. ✓ Deseño hixiénico das instalacións, equipos e utensilios. ✓ Plan de mantemento das instalacións e equipos. Rexistro de avarías. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispoñer dun sistema de xestión informática <i>Software</i> que facilite a rastrexabilidade. ▪ Establecer a maiores no sistema de análises de perigos e Puntos de Control Críticos (APPCC) os puntos de verificación e control: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guía de boas prácticas vitivinícolas e de manipulación para limitar ao mínimo a presenza de micotoxinas (Ocratoxina A), aminas bióxenas e cloroanisoles. ✓ Outros: Plan de control de técnica, plan de análises mostrais, etc. ▪ Lotear partidas que non inclúan grandes volumes. ▪ Toma de mostras na cadea de distribución para dar continuación ao control de calidade e rastrexabilidade do viño. ▪ Marcado exterior das caixas con código de rastrexabilidade. ▪ Realizar un simulacro anual de retirada de produto. ▪ Contrastar unha porcentaxe dos resultados analíticos obtidos con laboratorios oficias ou certificados. ▪ Realizar analíticas en Laboratorios con acreditación ENAC e o emprego de métodos de análises publicados pola OIV. ▪ Implantación dun sistema de xestión de seguridade Alimentaria baseado na NORMA ISO 22000. ▪ Aplicación dos criterios establecidos na NORMA ISO 9000:94 (EN 29000) de calibración e validación de equipos de medida. ▪ Evitar o emprego de alérxenos enolóxicos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Emprego de produtos de limpeza e desinfección, produtos biocidas inseticidas e raticidas, sen o correspondente rexistro oficial de uso e autorización na industria alimentaria, máis a manipulación destes sen a autorización e carné ou formación habilitante. ▪ Calquera tipo de produto químico caducado, sen información no idioma oficial ou sen etiqueta ou en mal estado de conservación (non lexible). ▪ Calquera tipo de produto natural autorizado en mal estado de conservación.

<ul style="list-style-type: none">✓ Plan de control de análise e da calidade da auga.✓ Plan de limpeza e desinfección.✓ Plan de control de pragas.✓ Plan de formación e control de manipuladores.✓ Plan de control de recepción de uva.✓ Plan de control de analíticas do mosto e viño.✓ Plan de control de adición de produtos enolóxicos.✓ Plan de control de provedores.✓✓ Plan de control de rastrexabilidade.✓ Plan de control e xestión de residuos.✓ Plan de control de equipos de medición (calibración).✓ Plan de medidas correctoras.✓ Sistema de verificación ou auditoría do sistema. <p>▪ O sistema de calidade contará tamén cos rexistros:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Rexistro de incidencias ou “Non conformidades”, en caso de incumprimento das partidas de uva. As partidas que non cumpran os requisitos do presente regulamento deixarán de considerarse de PI, recolléndose nun procedemento interno as posibilidades doutros cauces de comercialización ou uso non alimentario.✓ Rexistro de reclamacións dos clientes e un sistema de tratamento de reclamacións, avaliación destas e medidas correctoras. <p>▪ Os viños amparados por esta norma serán identificados e tratados en todo momento do proceso técnico, administrativo e de comercialización como un produto distinto ao resto dos viños obtidos pola adega.</p>		
--	--	--

3.- TRANSPORTE , RECEPCIÓN DA COLLEITA E TOMA DE MOSTRAS		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<p>3.1.- Control da vendimia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deberá existir un procedemento de mostraxe ao azar por variedade que garanta a representatividade dos resultados en distintos niveis de clasificacións do viñado (zonas altas, intermedias, baixas) de selo caso, para determinar o comezo da vendima. ▪ Os controis mínimos a realizar nas mostras da uva serán: variedade, estado sanitario, contido en azucres e acedume total. ▪ Conservar un rexistro dos datos das determinacións realizadas. <p>3.2.- Materia prima</p> <ul style="list-style-type: none"> • A uva empregada na elaboración do viño será obtida polo sistema de produción integrada ▪ A graduación alcohólica natural probable mínima das partidas de uva será de 9,5 % Vol. e a media de todas as partidas de 11 %Vol para variedades brancas e tintas e de 9,5 %Vol. cando o destino sexa para escumosos. En viños á vez destinados e amparados por unha denominación de orixe ou indicación xeográfica aceptárase unha graduación menor se estas o contemplan na súa normativa e regulamentos. ▪ A produción máxima de 12.000 Kg/Ha de uva e, en viños amparados por unha Denominación de orixe ou indicación xeográfica, ou que establezan súa normativa e regulamentos. ▪ A adega deberá avisar á entidade certificadora ó menos con cinco días de antelación do inicio da recepción da vendima e cunha antelación mínima de dous días da finalización desta. ▪ Empregar para a vendima recipientes fabricados con materiais inertes que non poidan contaminar a colleita e que sexan de doada limpeza. ▪ No caso de adquirir viño xa transformado doutra adega rexistrada neste sistema de produción integrada, dita operación haberá que informala previamente con 5 días de antelación 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar a maiores unha mostraxe para as determinacións analíticas: de residuos, ácido málico/tartárico, ph e microbiolóxico. ▪ Comezar o proceso de elaboración a partir de uva recolectada no seu estado óptimo de maduración e xa seleccionada sanitariamente en campo na propia vendima. ▪ Realizar a vendima de forma manual. ▪ Realizar a vendima nas horas de menos calor. ▪ Empregar caixas de vendima con capacidade inferior a 20 kg. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mesturar uvas con outras non procedentes de produción integrada. ▪ Empregar caixas de vendima con capacidade maior de 30 kg. ▪ O transporte da colleita xunto con outros vexetais, animais ou produtos contaminantes.

<p>mínima a <i>entidade certificadora</i>.</p> <p>3.3.- Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Transportar a uva á adega no mesmo día de recolección. ▪ Os remolques e caixas de transporte da vendima deberán atoparse limpos e en condicións axeitadas de mantemento. ▪ Cando a colleita é transportada dende parcelas que no están próximas a propia adega (concello de localización e límites), empregaranse vehículos pechados e cando son remolques abertos estes deberán empregar lonas impermeábeis. ▪ As uvas deberán transportarse identificadas e documentadas sen posibilidade de confusión con outro tipo de uvas de outra procedencia. <p>3.4.- Recepción</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deberá existir un rexistro de entrada que garanta a identificación e rastrexabilidade do produto, no que se anotará: produtor, parcela, variedade, cantidade, e data da vendima. Unha copia deste rexistro acompañará a partida ata a entrada no proceso de transformación e outra conservarase. ▪ Acreditar previo á recepción os rexistros dos tratamentos fitosanitarios realizados nas parcelas e polo menos un rexistro de mostraxe de maduración de cada parcela. ▪ Esixirase o certificado ou rexistro de garantía de produción integrada da uva en orixe. ▪ Inspección visual de todas as partidas de vendima recepcionadas. ▪ Separación real, definida e sinalizada da uva procedente de PI. ▪ Establecer unha limpeza con auga a presión despois da descarga, tanto de remolques como de caixas de vendima. ▪ Deberá habilitarse unha zona especialmente preparada para realizar as tarefas de limpeza dos contedores da vendima, con tomas de auga e mangueras provistas de boquillas a presión (ou 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transporte da uva en caixas de vendima paletizadas dende o campo. ▪ Procurar que o ciclo de transporte da uva colleitada sexa o máis curto posible. ▪ Acurtar os tempos de vendima a recepción en adega da colleita e o procesado da mesma. ▪ Emprego de plataformas ou sistemas de pesado provistas con mecanismos de impresión dixital. ▪ Selección da vendima na mesa de triaxe para eliminar partes herbáceas ou uvas en mal estado. ▪ Refrixeración de uvas. ▪ Deseño e utilización de tolvas de recepción con capacidade que non exceda o 50% da capacidade nominal das liñas que alimenten e permitan a axeitada circulación do froito e eviten o seu deterioro. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Superar en máis de 24 horas a recepción de colleita na adega dende o momento da vendima. ▪ Recepcionar partidas de uva con “Non Conformidades” definitivas no proceso de produción integrada. ▪ Recepcionar uvas fermentadas prematuramente, con desprendemento de mosto nas caixas, con terra e/ou sustancias estrañas, ou en mal estado sanitario. ▪ A aceptación de acios en mal estado sanitario cun grao de afección dos lotes maior do 5% de <i>Botrytis Cirenica</i> e 0,5% de podredumes secundarias (<i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i>). ▪ Aceptación de uva que supere o límite máximo de residuos (LMR) ou conteña materias activas non autorizadas en Produción Integrada de viñedo. ▪ Recepcionar uva con temperatura no froito de máis de 30°C. ▪ Elaborar variedades sen autorización para vinificación ou que proveñan de parcelas non inscritas nos rexistros de PI ou rexistro vitícola. ▪ Emprego de elementos na descarga que non preserve a integridade da uva.
--	---	---

<p>automatismo equivalente), pavimento impermeable, antiescorregadizo, de fácil limpeza e saneamento axeitado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No caso de empregar mesa de triaxe, depositar refugallos en contedor axeitado. 		
---	--	--

4.- PROCESO DE ELABORACION		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Permítese a elaboración de viños brancos, rosados, tintos, escumosos e outras vinificacións especiais contempladas na lexislación vixente. ▪ Cumprir coas normas de prácticas enolóxicas nacionais, da Unión Europea e internacionais recomendadas pola organización internacional da viña e o viño (OIV). ▪ Elaborar a uva de PI en días ou tempos independentes con outras producións previo lavado da cadea de elaboración. Deberá quedar claramente definido o intervalo de tempo durante o cal se elabore a uva de produción integrada e a doutras producións, o cal debe ser coñecido por todo o persoal implicado nos distintos procesos. ▪ Limitar o uso de sulfuroso ao mínimo tecnolóxicamente necesario, para iso protocolizarase a determinación da cantidade en función dunha serie de factores: Estado sanitario da vendima, variedades, grao de madureza, acedume, temperatura ambiental, e tipo de viño a obter. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empregar técnicas de elaboración que tendan a obter produtos de máxima calidade, mantendo as características tradicionais dos viños. ▪ Elaborar viños que perduren na súa valoración organoléptica, con importantes notas procedentes da uva, sen excesiva evolución, estruturados, complexos e, no caso que pasen por madeira, que non desempeñe un papel dominante. ▪ Concibir a mellora da calidade do produto dende o mesmo orixe da uva que procede dunha terra, un clima e o coidado das cepas e co maior esmero posible. ▪ A utilización de técnicas de vinificación que permitan obter viños coa dose máis baixa posible de sulfuroso. ▪ Empregar aditivos naturais sempre que sexa posible. ▪ Implantación dun sistema de Xestión de Calidade baseado en NORMA ISO 9001 ou equivalente que o substitúa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar prácticas enolóxicas en contra do Regulamento (UE) 1308/2013 e o R(CE) 606/2009 sobre prácticas enolóxicas
DESPALILLADO E ESTRULLADO		

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cando se realice o proceso mecánico este será con estrulladora ou despalilladora-estrulladora de aceiro inox e rolos de caucho, graduados de forma que non danen as pebidas. ▪ Control da alimentación e velocidade de despalillado para asegurar a calidade do proceso. ▪ Retirar os desfeitos e raspóns unha vez que se produzan, a depósitos ou colectores estancos para evitar o escurrido de efluentes líquidos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar o despalillado basicamente en colleitas con raspón pouco lignificado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Emprego de estrulladoras centrífugas de eixe vertical e alta velocidade.
MACERACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Axustar tempo e temperatura de maceración de maneira que se acaden unha óptima extracción de compostos aromáticos e fenólicos, sen risco de oxidación e acetificación. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En viños tintos macerar o menos con 4-5 días de fermentación e realizándose as técnicas de bazuqueo ou equivalentes. ▪ Macerar viños brancos e rosados iniciada a fermentación alcohólica. ▪ En viños brancos e rosados maceración en frío a menos de 15 °C e menos de 12 e 24 horas respectivamente. ▪ Facer un control de cor, astringencia, aromas e afrutado do viño, que permita a avaliación, grado de maceración a realizar e o momento de descube segundo o tipo de viño. ▪ Relación entre altura e diámetro da maceración en tinto próxima ó valor 1. ▪ Realízala en maceradores con control de temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Macerar brancos e rosados a máis de 22 °C.

DESCUBE E PRENSADO		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prensas automáticas con lectura de presión durante o proceso ou verticais de acción manual. ▪ A presenza de persoal na adega en calquera fase do proceso. ▪ Depositar bagazos secos en contedores pechados que impidan derrames e xestionalos correctamente para súa valorización. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prensas neumáticas ou verticais. ▪ Lavar as prensas diariamente con auga a presión. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar prensado con programas automáticos predimensionados en función do tipo de uva (enteira, escorrida, macerada). ▪ Realizar programas de prensado longos e suaves. ▪ Realizar controis sistemáticos de duración e presión aplicadas na extracción. ▪ No caso de prensado de uva tinta empregar cintas transportadoras da pasta dende a tina de fermentación ata a prensa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prensas continuas ou de parafuso sen fin ou calquer outro sistema de prensado que afecte negativamente a calidade do viño. ▪ Prensas motorizadas sen control da presión máxima de traballo. ▪ Superar 2 atm de presión en prensas automáticas. ▪ As fraccións de mosto ou viño obtidas por presións inadecuadas non poderán destinarse á elaboración de viños acollidos a este regulamento. ▪ Un rendemento de extracción de mosto superior a 75 litros por cada 100 kg de uva.
DESFANGADO		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ En viños brancos e rosados antes do inicio da fermentación. ▪ Refrixerar os mostos en desfangado estático si superan os 25°C. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desfangado estático en depósitos que teñan a máxima relación superficie/volume. ▪ Evitar aireacións e oxidacións inecesarias. ▪ Realizar unha centrifugación complementaria para eliminar a materia en suspensión procedente do desfangado estático. 	

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Control e rexistro da temperatura e densidade, polo menos 1 vez ao día. ▪ Ao seu remate, analizar e axustar a dose de sulfuroso mínimo necesario previo análise de seu contido no viño. ▪ Rematada esta fermentación o grao alcohólico adquirido mínimo (% Vol.) é de 11,00 en viños brancos, rosados e tintos e de 9,5 en escumosos, independentemente do nivel de azucre residual. En viños amparados e certificados por unha denominación de orixe ou de indicación xeográfica acéptase unha graduación menor se estas se contemplan na súa normativa. ▪ Finalizada esta fase e ata o embotellado manter os envases ou depósitos a súa capacidade máxima deixando un espazo de seguridade. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Emprego de lévedos autóctonos. ▪ Dispoñer de sistemas automáticos de rexistro da temperatura e realizar o control automático e continuo da temperatura (monitorización da fermentación). ▪ Empregar camisas externas de refrixeración nos depósitos. ▪ Non superar a temperatura de fermentación de 28°C en tintos de crianza, 26°C en tintos xovenes e 20°C en brancos e rosados. ▪ Deixar un espazo de seguridade ao inicio da fermentación de polo menos 1/8 da capacidade do envase. ▪ Finalizada a fermentación manter o espazo superior do depósito protexido con gases inertes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Emprego de lévedos modificados xenéticamente. ▪ Chaptalización. ▪ Usar métodos de ciclo aberto para refrixeración sen reemprego da auga. ▪ Superar a temperatura en fermentación de 24°C en brancos e rosados e 32°C en tintos. ▪ Adición de SO₂ para o control de temperatura.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Control e seguimento 2 veces/ semana mediante análises da evolución da acedume total. ▪ Unha vez detida a fermentación maloláctica axustar a dose de sulfuroso mínimo necesario previo análise do seu contido no viño. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar o proceso en viños tintos. ▪ Levar a cabo en viños brancos ricos en ácidos orgánicos. ▪ Monitorización do proceso. ▪ Control periódico do contido de acidez málica-láctica, volátil, sulfuroso e ph durante dita fermentación. ▪ Control organoléptico semanal para verificar a ausencia de evolucións indesexables da calidade sensorial. ▪ Manter a Temperatura por debaixo de 20°C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Emprego de bacterias lácticas modificadas xenéticamente.

CLARIFICACIÓN E FILTRADO		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso de clarificantes e/ou medios filtrantes autorizados pola lexislación vixente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Usar clarificantes naturais e os sistemas de filtrado máis respectuosos co medio ambiente (tanxenciais, placas, membrana). ▪ Realizar ensaios previos de clarificación. ▪ Estabilización do viño fronte á quebra proteica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empregar clarificantes alérxenos.
TRASFEGAS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificar e rexistrar os niveis de sulfuroso antes de cada movemento ou trasfega do viño con estancias en depósito maiores a 45 días. ▪ Proceder á limpeza e hixienización inmediata de recipientes ou depósitos unha vez baleiros e antes do seu posterior emprego. ▪ Limpar e hixienizar as tuberías e mangueriras ó final de cada xornada ou interrupción. ▪ Limpar a presión e hixienizar os depósitos antes de seu primeiro uso e cando queden baleiros logo de seu emprego. Ós envases de madeira destinarase auga quente a presión levemente sulfitada. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empregar dispositivos de control de enchedura das barricas para evitar desbordamentos. ▪ Bombas de trasfego peristálticas ▪ Empregar caudais nominais das conducións axeitadas á capacidade dos envases. ▪ Vixiar a trasfega para a detección precoz de posibles fugas. ▪ Realizar polo menos 4 trasfegas o primeiro ano e 1-2 en anos sucesivos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gardar as mangueriras de trasfegas sen escurrir completamente logo da limpeza e hixienización.
ESTABILIZACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estabilización (preferiblemente estática) de viños por medio de frío que evite a posterior precipitación tartárica. ▪ Tras a estabilización térmica recoller os cristais e valorizalos de forma axeitada para a industria (alimentaria, farmacéutica ou química). ▪ Si se emprega unha solución de destartarización, usala repetidas veces ata súa neutralización e perda de eficacia. ▪ En adegas tradicionais e durante os meses de xaneiro a marzo é recomendable que as temperaturas ambientais sexan o máis baixas posibles para procurar a maior estabilidade tartárica. 	

ACABADO, ALMACENAMIENTO E CRIANZA

- Levarase a cabo en depósitos autorizados que garantan a calidade e sanidade do viño.
- Os envases de madeira deben lavarse antes de seu primeiro uso e conservarse en condicións hixiénicas apropiadas cando están baleiros.

- Depósitos de aceiro inox, e envases de madeira.
- Encher periodicamente as barricas para compensar as perdas por absorción da madeira e evaporación, mantendo chea a súa capacidade.
- En viños con crianza en barricas procurar na sala 12-15°C e cunha humidade próxima ao 75%.
- Empregar técnicas de crianza ou equivalentes (traballo con lías finas) que procuren unha maior evolución no tempo nos viños de maior calidade.
- Facer controis microbiolóxicos, de SO₂, acedume volátil, temperatura, cor e *bouquet* durante a crianza.
- En épocas de maior temperatura ambiental deixar un espazo de seguridade na boca do envase para evitar desbordamentos.
- Emprego de ultrasonidos de alta potencia para a rexeneración e desinfección de barricas.

- Sistemas de envellecemento acelerado dos viños.

5.- EMBOTELLADO, ETIQUETADO E ALMACENAMENTO		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controlar mediante análise e rexistro previo ao embotellado o contido dos parámetros: sulfuroso libre e total, grao alcohólico, acedume total, acedume volátil, pH e azucres residuais. ▪ Lavado e hixienizado con auga quente as botellas retornables e reutilizadas. ▪ Desinfectar a liña de embotellado con auga quente polo menos a 80°C durante 15 minutos de circulación ou outro sistema equivalente autorizado. ▪ Etiquetado de acordo con establecido no Real decreto 1363/2011, o Regulamento (UE) 1308/2013 e o Regulamento (CE) 607/2009. ▪ Empregar no etiquetado de produto certificado o logo de Producción Integrada aprobado, coas medidas proporcionais o arquivo orixinal e cun tamaño da letra Producción Integrada de ó menos 1,5 mm de alto. ▪ A añada do etiquetado representará o 100% da colleita de produción integrada do mesmo ano, agás en viños tamén certificados por unha Denominación de orixe ou viño da terra, cando estas permitan nas súa regulamentación unha porcentaxe de mestura e coa rastrexabilidade do proceso. ▪ Cando as indicacións obrigatorias e facultativas se expresasen con texto será de aplicación o artigo 15 do regulamento 1169/2015. ▪ Almacenamento diferenciado de viños de PI, e cando se almacena na mesma zona estarán claramente sinalizados. ▪ No embalaxe final empregar materiais reciclados ou reciclables. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavado con auga quente das botellas novas. ▪ Uso de tapóns naturais ou de material reciclable ou biodegradable. ▪ Uso de cortiza procedente de bosques xestionados de forma responsable. ▪ Emprego de cápsulas con materiais de calidade e inertes. ▪ Realizar unha mostraxe representativa dos niveis finais de metanol, micotoxinas, aminas bióxenas e cloroanisoles. ▪ Realizar a microfiltración antes do embotellado. ▪ Dispoñer de embotelladoras automáticas de eliminación de aire da boca da botella e inertización (CO2 ou H2) e axuste de nivel de enchedura. ▪ O almacenamento das caixas con botellas en palets con máximo 5 alturas de botellas ou caixas. ▪ O almacenamento de botellas dos viño de garda en postura deitada. ▪ O emprego do logo de Producción Integrada, nas fichas técnicas e catálogos dos viños certificados. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etiquetar partidas de viño coa identificación de PI con "Non Conformidades" definitivas no proceso de elaboración. ▪ Etiquetar partidas de viño que superen o límite máximo de residuos (LMR). ▪ Rendemento final superior a 75 litros de viño por cada 100 kg de uva. ▪ Os niveis finais de SO₂ no viño non deberán superar os límites establecidos no ANEXO I, agás en viños certificados por unha denominación de orixe ou indicación xeográfica. Cando estas permitan na súa regulamentación unha porcentaxe distinta, é válida e limitante a que establezan. ▪ Os niveis finais de acedume volátil no viño non deberá superar os límites establecidos no ANEXO II, agás en viños certificados por unha Denominación de orixe ou indicación xeográfica. Cando estas permitan na súa regulamentación unha porcentaxe distinta, é válida e limitante a que establezan. ▪ O embotellado sen cámara entre o viño e o taponado. ▪ Taponado sen ningún tipo de selado complementario (capsulado, precinto impreso,...). ▪ Comercializar viño sen toda a información da etiqueta contemplada na lexislación vixente. ▪ En adegas acollidas a DO os lotes ou partidas con informe negativo do consello regulador da DO, tampouco poderán ser identificadas e comercializadas como de produción integrada. ▪ Emprego de cápsulas de chumbo.

6.- SEGURIDADE E SAÚDE. O PERSOAL LABORAL, CUALIFICACIÓN E FORMACIÓN.		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A adega deberá ter implantado e documentado un Plan de Prevención de Riscos Laborais. ▪ Garantirase: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Instalación de extintores fixos necesarios de po seco polivalente e de CO2 ✓ Manipulación e dosificación de sulfuroso cos seguintes EPIS: máscaras con filtro de retención SO2 gas (cartucho E2) e luvas para protección de produtos químicos segundo a norma UNE-EN 374, así como protección ocular de lentes de montura integral (herméticas) segundo a norma UNE-EN 166 e/ou normativas que as substitúan. ✓ A detección e evacuación axeitada de CO2 de xeito que en ningún momento se acade o VLA-ED e o VLA-EC (valor límite ambiental – exposición diaria 5.000 ppm e valor límite ambiental – exposición de curta duración: 15.000 ppm) e/ou valores e normativas que as substitúan. ✓ A formación de ó menos un traballador nos medios de extinción así como en primeiros auxilios. ✓ De ser o caso, colocar varandas protectoras que limiten o acceso á maquinaria ou equipos. ✓ Manter as zonas de traballo que se atopen elevadas, limpas de obxectos. ✓ Cando sexa vinculante facer avaliación de ruidos. ✓ ▪ Equipos mínimos de protección individual: Calzado con adoite antiescorregadizo de seguridade en zonas sensibles, mascarilla de protección con filtro combinado para ácidos e partículas, lentes de montura integral (herméticas) e luvas de protección de produtos químicos e para o manexo de mangueriras de auga a presión e calor. ▪ Designar un enólogo responsable que dirixirá as técnicas de elaboración de todo o proceso e dun adegueiro que realiza e coordina a elaboración xunto co demais persoal da adega. En adegas con capacidade inferior a 150.000 l elaborados poden coincidir ambas figuras nunha soa persoa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Involucrar a todo o persoal da adega na formación de boas prácticas na prevención de riscos laborais. ▪ Implantación de sistemas de xestión na prevención de riscos laborais (OHSAS 18.001, ou equivalente que o substitúa). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deixar máquinas de proceso de elaboración das materias primas en funcionamento sen persoal responsable na adega. ▪ Traballar sen as proteccións regulamentarias da maquinaria. ▪ Ter cables de alimentación eléctrica dos equipos en mala conservación e dispostos en pasillos ou zonas de paso. ▪ Realizar prácticas enolóxicas sen a formación e /ou a titulación necesarias.

<ul style="list-style-type: none">▪ Diploma acreditativo da realización dun curso de produción integrada en vinificación do técnico e do adegueiro responsables ou solicitude de compromiso de realizalo mentres non se convoquen ditos cursos na CA de Galicia.▪ A manipulación de produtos enolóxicos só poderá realizarse por persoal responsable da adega no sistema de produción.▪ Todo persoal da adega que intervéñen no proceso de elaboración deberá contar co Carné de manipulador de alimentos.▪ Os traballadores que manipulen ou entren en contacto con produtos químicos deben coñecer os riscos da exposición aos mesmos e as recomendacións do fabricante para o seu emprego.▪ O persoal que utilice carretas elevadoras deberá facer un curso de condución e manexo.▪ Dispoñer de botiquín de primeiros auxilios.▪ Elaborar instrucións para os traballadores nas que se consideren aspectos hixiénicos.		
---	--	--

7.- XESTIÓN MEDIOAMBIENTAL		
OBRIGATORIA	RECOMENDADAS	PROHIBIDAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Todos os residuos e/ou subprodutos deben ser xestionados de maneira axeitada para non ocasionar problemas no medio ambiente e deben cumprir a normativa vixente. ▪ A xestión dos vertidos e efluentes deben contar coas autorizacións administrativas necesarias e cumprir coa lexislación vixente en materia de saúde pública e medio ambiente. ▪ Dispoñer de mecanismos para evitar que os materiais sólidos xerados na elaboración (raspón e bagazo) pasen as augas de lavado, xa que poden aumentar a carga contaminante e dificultar os tratamentos de depuración. ▪ Os desperdicios da planta deberán ser evacuados seguindo unha planificación ordenada coa finalidade de evitar a aparición de cheiros indesexables, proliferacións microbianas e previr a contaminación da uva, do viño ou do mosto. ▪ Separar independentemente e xestionar de acordo ca normativa vixente os residuos perigosos e documentar as solucións adoptadas de entrega a xestor de residuos perigosos. ▪ Dispoñer de medios e medidas de prevención en caso de vertido accidental de produtos perigosos para o medio ambiente ▪ Realizar unha recollida selectiva dos residuos non perigosos (cristal, cartón, plástico, palés e cápsulas) para súa entrega a xestor autorizado de cada un deles ou depositar en contedor público específico. ▪ As entidades que poñen envases no mercado deberán financiar e xestionar a recuperación e valorización de residuos que xeran. Dende o momento en que o envasador se une a Ecovidrio, a empresa delega estas obrigas ao sistema integrado de xestión, e deberá identificar co punto verde (incluír logo) os envases en cumprimento da Lei de envases e realizar a declaración anual de envases. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Xestionar eficientemente o uso da auga e o consumo enerxético das instalacións e procesos. ▪ Empregar enerxías renovables. ▪ Implantación dun sistema de xestión medioambiental baseado na norma ISO 14001. ▪ Realizar unha auditoría de eficiencia enerxética e adoptar as medidas correctoras. ▪ Calcular os balances de gases de efecto invernadoiro en termos de cantidade de CO₂-Equivalente: implantación da "Pegada de Carbono". ▪ Empregar produtos de limpeza ecolóxicos ou respectuosos co medio ambiente. ▪ Manter un rexistro periódico do control de carga contaminante dos efluentes para a determinación dos parámetros demanda química de osíxeno (DQO) e o pH (obrigatorio pola normativa vixente nalgúns casos). ▪ Dispoñer de medios de recollida para os verteduras e derrames de produtos perigosos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empregar a dilución como sistema para alcanzar os parámetros límite de vertedura.

ANEXO

LÍMITES MÁXIMOS DE SULFUROSO (miligramos/litro)*

Sulfuroso Libre: 50

Sulfuroso Total:

Branco, rosado e tinto seco con menos de 5 g/l de azucre residual: 150

Branco, rosado e tinto con 5 ou máis g/l de azucre (viños doces, semidoces, semisecco, vendimas tardías, podredumbre noble, de xeo): 200

Escumoso: 150

Xeneroso ou de licor: 150

(*) en todos os tipos de viño e nos amparados por unha denominación de orixe ou indicación xeográfica aceptase o contido máximo que contemplan os seus regulamentos.

LÍMITES MÁXIMOS DA ACEDUME VOLATIL (gramos/litro)**

En todos os tipos de viño: 0,8

(**) en todos os tipos de viño e nos amparados por unha denominación de orixe ou indicación xeográfica aceptase o contido máximo que contemplan os seus regulamentos.