

## NOTA DE PRENSA

# LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS PRESENTA UN PROYECTO SOBRE PROCEDIMIENTOS DE MEJORA EN LA GESTIÓN Y CONTROL DE LAS BODEGAS

El Grupo de Ingeniería de Organización de la Universidad de Vigo, la Estación de Viticultura y Enología de Galicia y el Departamento Técnico del Consejo trabajaron durante un año con diez bodegas para la obtención de la ISO 9000, tendente a la mejora de la calidad

**14 de diciembre de 2009.-** El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas presentará mañana martes, 15 de diciembre, al sector agroalimentario gallego los **resultados de un proyecto cooperativo para la implantación de procedimientos de gestión y control** para la mejora de los vinos, siguiendo el referencial de la normativa ISO 9000. Se trata de un trabajo tutelado por este Consejo Regulador en el que han participado diez bodegas de la Denominación de Origen Rías Baixas, que estuvieron asesoradas por el Grupo de Ingeniería de Organización de la ETS de Ingenieros Industriales de Vigo (GIO), la Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA) y por el departamento técnico del Consejo Regulador. Dicho proyecto se enmarca en el contexto de los “Espacios de Innovación” que promueve la Fundación Empresa Universidad Gallega (FEUGA) y contó con una ayuda otorgada por la Unión Europea a través de los fondos FEADER que gestionan tanto el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino como la Consellería do Medio Rural. *“Gracias a esta ayuda, estas diez bodegas han tenido acceso a implantar un sistema de calidad y control basado en protocolos de la ISO 9000, una norma internacional muy extendida. Este trabajo nos ha permitido adaptar los estándares de la ISO 9000, un procedimiento cada vez más extendido en el sector vitivinícola, a las necesidades reales de las bodegas de nuestra Denominación”* apunta Agustín Lago, jefe del departamento técnico del Consejo.

El **objetivo** de este proyecto es la **mejora de la gestión y producción de las diez bodegas**, que obtendrán su máximo objetivo con la implantación de este proyecto de calidad que le permitirá la obtención de la certificación ISO 9000. *“La mayoría de las empresas tienen previsto solicitarla, por ahora, estamos en negociaciones con algunas entidades certificadoras”* argumenta Agustín Lago. En este momento, el Consejo Regulador estudia **refundir las conclusiones de este trabajo en un único documento**

**y diseñar un conjunto de procedimientos estándares que pueda ser de utilidad al resto del sector vitivinícola gallego** y que pueda permitir la certificación de todas aquellas empresas interesadas con independencia del tamaño de las mismas. *“Este proyecto mejora la gestión y organización de las empresas, les exige estar continuamente mejorando su calidad, pues la certificación ISO 9000 obliga a todas sus compañías a someterse a una auditoría anual. Al mismo tiempo no podemos olvidar que cada vez más distribuidores internacionales exigen este tipo de normativas”* explica el jefe técnico del Consejo. Fruto de este trabajo son el *Manual de las Buenas Prácticas en Viticultura y Enología*, que pretende ser un código ético de trabajo en el viñedo y la bodega en busca de una mayor calidad y respeto al medio ambiente; así como el de las *Buenas Prácticas de Gestión*, que recogerá recomendaciones en cuestiones como recepción de pedidos, compras, valoración de proveedores, análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), aspectos logísticos y legales, entre otros.

Durante un año de intenso trabajo se ha analizado la forma de trabajar de las diez bodegas participantes, manteniendo la independencia y confidencialidad de cada una de ellas, tanto desde el punto de vista técnico como enológico (con analíticas de vinos y un diagnóstico de la gestión, para lo cual se tuvieron en cuenta diferentes parámetros como el equipamiento de bodegas, la gestión de residuos, el tipo y tamaño de los depósitos, el control de frío, el sistema embotellado, la climatización de las bodegas...). Las conclusiones de este apartado son muy satisfactorias, puesto que las bodegas participantes además de disponer de las últimas tecnologías en equipamiento elaboran unos vinos de una calidad extraordinaria. Para desarrollar esta tarea se contó con la colaboración del personal de la Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA), de los centros Leiro, en Ourense, y de Ribadumia, en Pontevedra.

También se ha trabajado en la implantación de un proyecto de gestión de calidad, incidiendo en la mejora organizativa de las empresas y de su seguridad alimentaria. De hecho, algunas de estas bodegas trabajaron en la mejora de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) a través de la implantación en su sistema de calidad según la ISO 9000.

Por su parte, el Grupo de Ingeniería de Organización (GIO) de la ETS Ingenieros Industriales Vigo destacó de este proyecto el interés mostrado en todo momento por el personal de las bodegas, así como su colaboración y disponibilidad, no sólo con el proyecto en sí sino entre ellos. Durante diferentes reuniones de trabajo, la disposición de los responsables de las empresas permitió crear una red de intercambio para la puesta en común de experiencias, de dudas y preocupaciones, lo cual ayudó a los participantes en la implantación y mejora de su sistema de gestión y producción.. Además, estas reuniones contaron con la participación de diferentes expertos de la consellerías de Sanidade y do Medio Rural de la Xunta de Galicia, que aportaron diferentes puntos de vista e ideas. Esta colaboración resultó de gran ayuda y contribuyó de forma decisiva al buen fin del proyecto.

Más información y contactos para entrevistas:

Loreto Vázquez, Mv. 629 629 852 y Tel. 981 89 78 22