


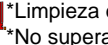





# REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL CONFORME AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. CAMPO DE MONTIEL

(Resolución de 28-11-2006, de la Consejería de Agricultura DOCM NÚM 259 DE 14-DICIEMBRE DE 2006)

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<b>COMPROBACIONES A REALIZAR</b> Tipo auditoria: INICIAL    SEGUIMIENTO    SUPERVISIÓN Fecha de visita in-situ: ___/___/20___    IA-___/___    Exp:_____	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
	C) Delimitación Zona geográfica.  D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona	<p><b>ACEITUNA (B.1.1)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variedades: Cornicabra, Picual, Manzanilla, Arbequina y Local</li> <li>- Índice de madurez: valores de 3 a 5 (sólo muestra en arbol)</li> </ul> <p><b>ACEITE</b></p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICAS (B.1.2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acidez máxima: <b>0,5°</b> (% de ácido oleico)</li> <li>- Índice peróxidos máximo: <b>15</b> (m.e.q de oxígeno activo/Kg. Aceite)</li> <li>- Absorbancia a radiaciones ultravioleta:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- K270 ≤ <b>0,20</b></li> <li>- K232 ≤ <b>2,5</b></li> </ul> </li> <li>- Humedad e Impurezas ≤ <b>0,1%</b> (suma de ambas)</li> </ul> <p><b>ORGANOLÉPTICAS (B.1.2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calificación: VIRGEN EXTRA</li> <li>- Mediana de defecto = <b>0</b></li> <li>- Mediana de frutado = <b>2,5</b></li> <li>- Atributos específicos:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Frutado verde</b> (hoja verde, tomate y otras frutas) a <b>Frutado maduro</b></li> <li>- <b>Amargo: intensidad media a alta</b></li> <li>- <b>Picante: evolución en boca hacia picante.</b> Equilibrio entre frutado /intensidad amargo/ intensidad picante: equilibrado, uniforme y proporcional.</li> <li>- <b>Color: desde amarillo dorado al amarillo verdoso</b></li> </ul> </li> </ul>	<p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>Resultados ensayos de en aceituna</p> <p>- Plan de muestreo y ensayo (producto granes y producto final) + - Resultados ensayos aceite</p>
<p>- EVIDENCIAS que justifiquen que la zona de producción de la materia prima "ACEITAS", son producidas dentro de la zona protegida.</p> <p>- Elaboración/extracción (todas sus fases) y envasado de aceite conforme al pliego de condiciones de la DOP ACEITE CAMPO DE MONTIEL, dentro de la zona protegida</p>		<p>Registros de datos de TRAZABILIDAD</p> <p>Datos de ubicación de las ALMAZARAS</p>	
<p><b>*Requisitos estructuras agrarias:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar seguimiento de <b>trazabilidad</b>:                         <ul style="list-style-type: none"> <li># Agrupación e identificación productos (lotes)</li> <li># Registros información hacia atrás (campo)</li> <li># Registros información hacia delante (distribución)</li> <li># Registros información sistema (interno)</li> <li># Verificación del plan</li> <li># Establecimiento periodo mantenimiento registros</li> <li># Viabilidad sistema (tiempo de reacción)</li> </ul> </li> <li>Realizar revisión inicial de los pedidos de clientes, verificar que los requisitos están eespecificados y documentados y pueden satisfacerse.</li> <li>Establecer disposiciones específicas para la producción.</li> <li>Contar con disposiciones generales de organización y control calidad.</li> </ul> <p><b>-Sistemas de certificación de producto UNE-EN 45011.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia "contrato de compromiso" entre estructura agraria-productor.</li> <li>Declaraciones anuales productores.</li> <li>Existencia sistemas de control, seguimiento y registro prácticas agrícolas y de producción, que garanticen trazabilidad.</li> <li>Comprobación documental estructuras agrarias disponen de capacidad para satisfacer pedidos clientes. RIA _____ REG SANITARIO: _____</li> <li>Que las estructura agrarias disponen de:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>recursos humanos cualificados</li> <li>medios técnicos</li> <li>infraestructuras</li> <li>mecanismos de control</li> <li>mecanismos de registro documental de la calidad</li> <li>procedimientos correctores en todas las fases del proceso</li> </ul> </li> <li>Que las estructuras agrarias extraerán aceite según condiciones del Pliego.</li> <li>Supervisión del almacenamiento, existiendo un plan de vigilancia de la vida comercial del aceite.</li> <li>Que las estructuras agrarias disponen de métodos de muestreo definidos, y controlan el etiquetado y la mención "Aceite Campo de Montiel"</li> </ul>	<p><b>TRAZABILIDAD</b> PLAN O PROTOCOLO DEFINIDO Registros de datos de</p> <p>- SISTEMA DE GESTION DE LA CONFORMIDAD DE PRODUCTO CERTIFICADO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas de producción</li> <li>- Estructura organizativa</li> </ul> <p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD en TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN Ver punto requisitos particulares en epígrafe e)</p> <p>-ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y DE PERSONAL de la almazara.</p> <p>- PLAN DE VIGILANCIA DE PRODUCTO FINAL Registros de vigilancia</p> <p>- PROGRAMA O PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL ETIQUETADO. Registros de vigilancia - MÉTODOS DE MUESTREO aplicados</p>		

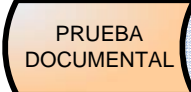
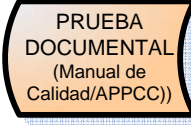
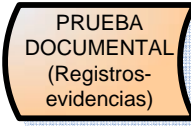
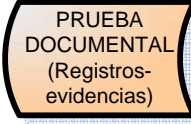
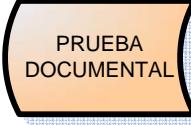
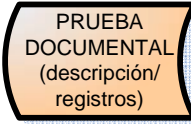
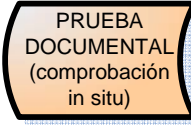
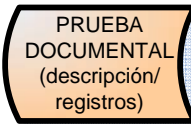
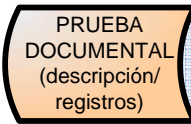
		INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN	
REQUISITOS		COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
Fecha de visita in-situ: ___/___/20___ IA-_____/____			
E)1. Practicas agrícolas	<p><b>-Prácticas agrícolas</b>, dos pases de cultivador, labor poco profunda, dirección perpendicular a la pendiente:</p> <p> *Después de recolección y poda. *Mayo, para eliminar malas hierbas.</p> <p><b>-Tratamientos fitosanitarios</b>, de carácter preventivo-curativo, a base de insecticida, cobre y abono foliar, por pulverización, bajo supervisión de ASV, dos:</p> <p>*abril-mayo *octubre-noviembre</p> <p><b>-NO</b> realizar tratamiento en fechas próximas a la recolección.</p> <p>-Poda bienal con motosierra (y hacha).</p> <p><b>-Recolección:</b></p> <p> *vibración o vareo *Separar vuelo de suelo, DO Aceite Campo de Montiel <b>exclusivamente vuelo</b></p> <p><b>-Transporte:</b></p> <p> *Granel, cajas, remolques o contenedores rígidos.  *Limpieza de remolques con chorro de agua fría antes de cada carga.  *No superar las 24 horas entre recolección y entrega de fruto en almazara</p>	<p><b>- SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LAS PRACTICAS AGRÍCOLAS -punto d)-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registros de practicas agrícolas</li> <li>- Registros de seguimiento/control</li> </ul>	
	<p><b>-Entrada almazara-inspección visual:</b></p> <p> *Comprobación condiciones de transporte. *Verificación separación entre suelo y vuelo. Si hay mezcla la partida se deriva a proceso diferente a vuelo. *Control de estado sanitario y madurez.</p> <p><b>-Dentro de la almazara:</b></p> <p>1º Tolva de recepción</p> <p>2º Cinta transportadora</p> <p>3º Limpiadora (por aire, elimina hojas, tallos, piedras pequeñas, etc.)</p> <p>4º Lavado (por agua, elimina sustancias adheridas a la aceituna)</p> <p>5º Pesado (proveedor, kg, municipio de origen, variedad)</p> <p>6º Tolvas de espera</p> <p>7º Molino de martillos (máximo 24h recepción-molino)</p> <p>8º Batidora:</p> <p>*máximo 90 min. * Tª 25-30º</p> <p>*Adición de agua y coadyuvantes sólo en pastas difíciles, cantidad entre 0,5-2%</p> <p>9º Centrífuga horizontal o decanter, separación de fases aceite y alpeorujo, se suele usar agua Tª inferior a 35°C</p> <p>10º Sala de decantación, separada del resto de las dependencias, Tª próxima a 20°C</p> <p><b>-Envasado:</b></p> <p> *Dentro de la zona geográfica delimitada * Envasado independiente de otros aceites * Sistema homologado de medida del aceite * Envases de capacidad igual o inferior a 5 l * Materiales de envasado: vidrio, plástico, PET, metal, porcelana y cerámica.</p>	<p><b>- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD de TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN -punto d)-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro de controles y verificaciones a la entrada de aceituna en almazara</li> </ul> <p><b>-- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD de TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN -punto d)-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos de medida y control de las fases de batido y centrifugado</li> <li>- Registros de control de las fases de BATIDO Y CENTRIFUGADO</li> <li>- Procedimientos de limpieza establecidos y registros de control</li> </ul> <p><b>- MÉTODOS DE MUESTREO de GRANELES</b> aplicados</p> <p><b>-- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD de TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN -punto d)-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal o servicios subcontratados</li> <li>- Dotación técnica de las instalaciones</li> <li>- Sistema de control de las condiciones de transporte de graneles</li> <li>- Sistema de separación o procesado independiente en envasadora..</li> </ul>	

# REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL CONFORME AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP "MAZAPÁN DE TOLEDO"

(Resolución de 19/12/02 (DOCM nº 05 de 15/Enero/2003))

SIC

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

Requisito	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
<p><b>ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definir el alcance de la certificación (formatos y presentaciones de producto final)</li> </ul>		
<p><b>ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organigrama que muestre la relación entre los puestos designados</li> <li>- Nombramiento de las personas designadas (Responsable y responsable adjunto)</li> <li>- Definición de responsabilidades y autorizaciones de las personas designadas anteriormente (independencia y autoridad)</li> <li>- Definición y documentación de los criterios de experiencia y formación de los responsables designados</li> <li>- Descripción de los puestos de trabajo</li> <li>- Aprobación y evidencias (firmas) de los documentos aportados (Manual de Calidad)</li> <li>- Revisión y actualización de éstos documentos</li> </ul>		
<p><b>EQUIPOS DE MEDICIÓN Y ENSAYO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de calibración</li> <li>- Listados de equipos de medición y ensayo utilizados (propio o subcontratado)</li> <li>- Frecuencia de calibración</li> <li>- Identificación del estado de calibración de los equipos críticos</li> <li>- Evidencias de calibración (Registros)</li> </ul>		
<p><b>PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y ENSAYO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controles de inspección que se aplican a los materiales, materias primas y componentes, en el momento de recepción, cadenas de producción/elaboración e inspección final/embalaje - Registros <i>(parte se contempla en el Pliego de Condiciones)</i></li> </ul>		
<p><b>ACCIONES CORRECTORAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de control diseñado para materiales primas, componentes y productos finales no conformes con las exigencias del pliego de condiciones y de la entidad de control.</li> </ul>		
<p><b>COMPRAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro resumen de todos los componentes (insumos y materias primas) que intervienen en el proceso.</li> </ul>		
<p><b>REGISTROS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservación (tiempo y lugar) de los registros vistos utilizados para el cumplimiento del Pliego de condiciones y del CGC.</li> </ul>		
<p><b>TRAZABILIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trazabilidad en todas las etapas de la producción, transformación y distribución del producto, facilitando la información pertinente para encontrar y seguir el rastro <i>(Realización de un muestreo in situ)</i></li> </ul>		
<p><b>RECLAMACIONES DIRIGIDAS AL SUMINISTRADOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener registros de todas las reclamaciones presentadas por terceros relativas al cumplimiento del producto con los requisitos del Pliego de condiciones.</li> <li>- Acciones correctoras propuestas y plan de actuación a seguir para solucionar dichas reclamaciones</li> </ul>		

CRITERIOS GENERALES DE CERTIFICACIÓN (CGC)

REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL CONFORME AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. ACEITE CAMPO DE MONTIEL

(Resolución de 28-11-2006, de la Consejería de Agricultura DOCM NÚM 259 DE 14 DE DICIEMBRE DE 2006)



INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

Cumplimiento NC

COMPROBACIONES A REALIZAR EN LAS INSTALACIONES

Fecha de visita in-situ: IA-\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Tipo de auditoria: INICIAL SEGUIMIENTO SUPERVISIÓN

RECEPCIÓN

PATIOS

- Capacidad de almacenamiento para distintas calidades de aceituna destinada DOP ACEITE CAMPO DE MONTIEL
- Zonas para almacén de aceitunas de distinta clasificación
- Limpieza de patios

EQUIPOS DE PESADA DE ACEITUNA:

- Identificación de los equipos utilizados en la recepción de aceituna para DOP ACEITE CAMPO DE MONTIEL
- Identificación sobre los equipos del estado de calibración y/u homologación

TOLVAS Y TOLVINES

- Sistema/Equipos de limpieza de estos equipos
- Equipos de descarga que minimizan la caída libre
- Limpieza de tolvas y tolvines

PROCESADO DE LA ACEITUNA

COADYUGANTES

- Materiales coadyuvantes en stock
- Sistema de medida de las dosis de coadyuvantes empleadas.

EQUIPO PARA FASE DE BATIDO

- Sistema/equipos para control de Temperatura/tiempo
- Sistema de limpieza de los cuerpos de batido.

EQUIPO EN FASE DE CENTRIFUGADO

- Sistema de control de temperatura de la adición de agua

FASE DE DECANTACIÓN

- Independiente del resto de las instalaciones

LABORATORIOS DE ENSAYOS DE ACEITE SI NO

- Identificación de equipos

- Responsable

ALMACENAMIENTO DE GRANELES Y ENVASADO

BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ACEITE A GRANEL

- Identificación de depósitos que contiene aceite de la DOP ACEITE CAMPO DE MONTIEL . SI NO

- Características de la bodega de almacenamiento: INTERIOR EXTERIOR

- Material de los depósitos y revestimiento:

ACERO INOXIDABLE FIBRA DE VIDRIO RESINA EPOXI TRUJALES

- Fondo del deposito: TRONCO CÓNICO FONDO PLAN INCLINADO

FONDO PLANO SOBRE CONSTRUCCIÓN INCLINADA

- Condiciones de almacenamiento:

Control de temperatura ambiente de la bodega SI NO

Control de la temperatura del aceite contenido SI NO

Equipos para mantenimiento de las condiciones de almacenamiento SI NO

ENVASADO PROPIO SI NO

- Equipos para medida del aceite calibrados y/o homologados

- Equipos para procesado independiente

EQUIPOS DE TRANSPORTE DE GRANELES propios SI NO

- Sistema de limpieza

