

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

(Resolución de 02-10-2006, de la Consejería de Agricultura DOCM NÚM 209 DE 10-OCTUBRE DE 2006)

















b) Descripción del producto	Fecha de visita in-situ: ___/___/20___ IA-___/___ Tipo de auditoría: INICIAL SEGUIMIENTO SUPERVISIÓN	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
c) Delimitación de la zona geográfica protegida	<p>ACEITUNA - Índice de madurez entre 3 y 6. (Comprobaciones en muestras fruto en árbol.)</p> <p>ACEITE Calidad: Virgen Extra Características físico-químicas específicas: - Acidez: máximo 0,7° - Índice de peróxidos: máximo 15 - Absorbancia al ultravioleta: K270 máximo 0.20; K232 máximo 2 - Humedad: máximo 0,1% - Impurezas: máximo 0,1% Evaluación organoléptica - Mediana de defecto Md=0 - Mediana del atributo frutado Mf>0</p> <p>TRAZABILIDAD Evidencias que justifiquen que la zona de producción de la materia prima "ACEITUNAS var. CASTELLANA-VERDEJA", son producidas dentro de la zona protegida.</p> <p>- Elaboración y envasado del Aceite de la Denominación de Origen dentro de la zona protegida</p>	<p>Resultados ensayos de en aceituna</p> <p>- Plan de muestreo y ensayo (producto granos y producto final) + - Resultados ensayos aceite</p> <p>Registros de datos de TRAZABILIDAD</p> <p>Datos de ubicación de las ALMAZARAS</p>	
d) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona. 2. Controles y certificación. II.)	<p>- Contrato individual entre la almazara y el productor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en el pliego de condiciones.</p> <p>- Declaraciones anuales por parte de los productores en las que se detallan: referencias oficiales de la ubicación de las parcelas extensión, nº de olivos, estimación de aforos</p> <p>- Sistema de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y de producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizar la trazabilidad del producto.</p> <p>- Sistema de registro de datos, que permite rastrear el origen/destino de los productos o subproductos.</p> <p>- Capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes.</p> <p>LAS ALMAZARA DISPONEN DE: - Recursos humanos cualificados, - Medios técnicos, equipos de medida y ensayo, e infraestructuras adecuadas. - Mecanismos de control, de registros documental de la calidad y procedimientos correctores en todas las fases del proceso: recepción, molienda, extracción, almacenamiento, envasado y expedición. - Supervisión de unas condiciones óptimas de almacenamiento de los aceites.</p> <p>- Plan de vigilancia, durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos para impedir que aceites de calidad inferior a la establecida sean distribuidos y/ o comercializados.</p> <p>- Métodos de muestreo definidos, realizados a las partidas de aceites en la fase de expedición, para controlar el correcto etiquetado y uso de la mención "Aceite de La Alcarria"</p> <p>- Producto final con etiquetas numeradas, que garantizan que los aceites cumplen con los requisitos del pliego de condiciones. Y control de uso de estas etiquetas..</p>	<p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>- SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LAS PRACTICAS AGRICOLAS - Registros de practicas agrícolas - Registros de seguimiento/control</p> <p>Registros de datos de TRAZABILIDAD</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y DE PERSONAL de la almazara.</p> <p>- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD en TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ELABORACIÓN Ver punto requisitos particulares en epígrafe e)</p> <p>- PLAN DE VIGILANCIA DE PRODUCTO FINAL Registros de vigilancia</p> <p>- MÉTODOS DE MUESTREO aplicados</p> <p>- PROGRAMA O PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL ETIQUETADO. Registros de vigilancia</p>	

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

(Resolución de 02-10-2006, de la Consejería de Agricultura DOCM NÚM 209 DE 10-OCTUBRE DE 2006)

SIC

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

	Fecha de visita in-situ: ___/___/20___ IA-___/___/___ Tipo de auditoria: INICIAL SEGUIMIENTO SUPERVISIÓN	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
e).1. Olivar y técnicas de cultivo	 TÉCNICAS DE CULTIVO DEL OLIVAR <ul style="list-style-type: none"> - Densidad de plantación entre 120 y 180 olivos por Ha. - Olivares de secano - Técnicas de cultivo: labores, eliminación de mala hierbas, etc-- 	- SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LAS PRACTICAS AGRÍCOLAS -punto d)- - Registros de practicas agrícolas - Registros de seguimiento/control	
e). 2. Olivar, Recolección y Transporte	 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN: <ul style="list-style-type: none"> - ordeño, vareo ó vibrador (alternancia entre ellos para no dañar el olivo) - Separación de aceituna de suelo y vuelo, durante la recolección  TRANSPORTE ACEITUNA <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de transporte utilizado: granel, en remolques o contenedores rígidos - Limpieza de remolques con chorro de agua fría antes de cada carga. - No superar las 24 horas desde la recolección hasta la entrega de fruto en almazara  CALIDAD DE LAS ACEITUNA A LA ENTREGA EN ALMAZARA: <ul style="list-style-type: none"> - Separación entresuelo y vuelo. - Ausencia de atrojamiento - Exenta de daños por aplastamiento 	- SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LAS PRACTICAS AGRÍCOLAS -punto d)- - Registros de practicas agrícolas - Registros de seguimiento/control - SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD de TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN -punto d)- - Registro de controles y verificaciones a la entrada de aceituna en almazara	
e).3. Patios. Recepción de fruto	 PATIOS: <ul style="list-style-type: none"> - Responsable encargado de patio, las almazara deberán contar con una persona encargada de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna. - Descarga separada, según calidades: vuelo y suelo. Clasificación en recepción  INSTALACIONES: EQUIPOS DE RECEPCION DE ACEITUNA <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones de pesaje, debidamente calibradas y homologadas - Sistema de descarga de minimice el efecto de caída libre.  LIMPIEZA <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de limpieza de patio adecuado. - Sistema de limpieza de tolvas y tolvinés. 	- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y DE PERSONAL de la almazara punto d)- -- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD de TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN -punto d)- - REGISTROS de controles a la entrada - Registros de limpieza: patio, tolvas y tolvinés - Instalacion: Patios y equipos de pesaje - Registros de control de equipos.	
e).4. Procesado del fruto ELABORACIÓN	 AGUA: de calidad sanitaria y exenta de cloros. COADYUVANTE: TALCO en dosis comprendidas entre 0,5% y 2,0%  BATIDO: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de un solo ciclo de batido - Ciclos no superiores a 60 min. - Temperatura de masa de batido no superior a 27°C  CENTRIFUGADO: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de mezcla agua-aceite inferior a 35°C  LIMPIEZA <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de limpieza de cuerpos de batido PERIODICA 	-- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD de TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN -punto d)- - REGISTROS control de aguas. - Equipos de medida y control de las fases de batido y centrifugado - Registros de control de las fases de BATIDO Y CENTRIFUGADO - Procedimientos de limpieza establecidos y registros de control	
e).5. Almacenamiento, transporte de graneles y envasado	 SISTEMA DE CALIFICACIÓN DE ACEITES A GRANEL: <ul style="list-style-type: none"> - Basado en características físico-químicas y sensoriales. - Disponer de técnicos y laboratorios, propios o subcontratados.  INSTALACIONES: DEPÓSITOS ALMACÉN DE GRANELES <ul style="list-style-type: none"> - Acero Inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio. - Identificados con el nombre de la DOP ACEITE DE LA ALCARRIA - Con tapadera - Tronco cónicos o de fondo plano inclinado. - Opacos a la luz y protegidos de cambios de temperatura (exteriores)  CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: <ul style="list-style-type: none"> - Control de la temperatura del aceite a granel, no superior a 25°C  TRANSPORTE DE GRANELES: <ul style="list-style-type: none"> - Contenedores cisternas, adecuados para productos líquidos alimentarios, de acero inoxidable y con certificado de limpieza.  ENVASADO/ENVASADORAS: <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la DOP ACEITE DE LA ALCARRIA. - Sistemas homologados de medida de aceite. 	- MÉTODOS DE MUESTREO de GRANELES aplicados -- SISTEMA DE CONTROL de CALIDAD de TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN -punto d)- - Sistema de clasificación aplicado, registros de analisis. Personal o servicios subcontratados - Dotación tecnica de las instalaciones - Control de condiciones de almacenamiento y registros. - Sistema de control de las condiciones de transporte - Sistema de separación o procesado inependietne en envasadora..	

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

(Resolución de 02-10-2006, de la Consejería de Agricultura DOCM NÚM 209 DE 10-OCTUBRE DE 2006)



COMPROBACIONES A REALIZAR EN LAS INSTALACIONES		Cumplimiento NC	
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 DE LA ALCARRIA - 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 DE LA ALCARRIA - 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		
	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 LABORATORIOS DE ENSAYOS DE ACEITE SI NO - Identificación de equipos - Responsable		
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ACEITE A GRANEL - Identificación de depósitos que contiene aceite de la DOP ACEITE DE LA ALCARRIA. 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		

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)

SIC

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

CRITERIOS GENERALES DE CERTIFICACIÓN (CGC)	Requisito: Sistema de Gestión de la Calidad del suministrador. UNE 66.653	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
	<p>ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN - Definir el alcance de la certificación (formatos y presentaciones de producto final)</p> <p>ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA - Organigrama que muestre la relación entre los puestos designados - Nombramiento de las personas designadas (Responsable y responsable adjunto) - Definición de responsabilidades y autorizaciones de las personas designadas anteriormente (independencia y autoridad) - Definición y documentación de los criterios de experiencia y formación de los responsables designados - Descripción de los puestos de trabajo - Aprobación y evidencias (firmas) de los documentos aportados (Manual de Calidad) - Revisión y actualización de éstos documentos</p> <p>EQUIPOS DE MEDICIÓN Y ENSAYO - Control de calibración - Listados de equipos de medición y ensayo utilizados (propio o subcontratado) - Frecuencia de calibración - Identificación del estado de calibración de los equipos críticos - Evidencias de calibración (Registros)</p> <p>PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y ENSAYO - 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>)</p> <p>ACCIONES CORRECTORAS - 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.</p> <p>COMPRAS - Registro resumen de todos los componentes (insumos y materias primas) que intervienen en el proceso.</p> <p>REGISTROS - Conservación (tiempo y lugar) de los registros vistos utilizados para el cumplimiento del Pliego de condiciones y del CGC.</p> <p>TRAZABILIDAD - 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>)</p> <p>RECLAMACIONES DIRIGIDAS AL SUMINISTRADOS - Mantener registros de todas las reclamaciones presentadas por terceros relativas al cumplimiento del producto con los requisitos del Pliego de condiciones. - Acciones correctoras propuestas y plan de actuación a seguir para solucionar dichas reclamaciones</p>	<p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (Manual de Calidad/APPCC)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (Registros-evidencias)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (Registros-evidencias)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (descripción/registros)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (comprobación in situ)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (descripción/registros)</p>	



