

ORDEN de 16 de junio de 2004, por la que se aprueba el Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceituna de mesa.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración. Por su parte, la disposición final primera de la referida norma faculta al titular de la Consejería de Agricultura y Pesca para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución del citado Decreto y, en particular, para la aprobación de los Reglamentos de producción específicos para cada producto.

La Sección 2.ª del Capítulo IV (Identificación de garantía y distintivos) del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, regula la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía. La Consejería de Agricultura y Pesca es titular de la referida Marca, con su correspondiente distintivo, que se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente indicada en el apartado a) del artículo 2 del Decreto y de los Reglamentos de producción que en cada caso sean de aplicación.

Igualmente en el apartado 2 del artículo único de la Orden de 24 de octubre de 2003 por la que se establecen los requisitos generales de producción integrada de Andalucía para Centros de manipulación e industrias de transformación de productos, define las condiciones y las prácticas a considerar en la elaboración de los Reglamentos específicos de productos agrarios transformados y elaborados.

Asimismo, y dado que las técnicas para la obtención de aceituna de mesa se encuentran suficientemente desarrolladas y se aplican en los procesos citados, procede aprobar mediante esta Orden el Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceituna de mesa.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sec-

tores afectados y en uso de las competencias que tengo atribuidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre,

DISPONGO

Artículo único. Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceituna de mesa.

1. Se aprueba el Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceituna de mesa, que se incorpora como anexo de la presente Orden.

2. Este Reglamento específico define las prácticas de obtención y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme al apartado 2 del artículo único de la Orden 24 de octubre de 2003 por la que se establecen los requisitos generales de producción integrada de Andalucía para Centros de manipulación e industrias de transformación de productos, deben llevar a cabo las industrias en los procesos de elaboración de aceituna de mesa para la utilización del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

3. La revisión de este Reglamento específico se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura y Pesca podrá añadir o modificar algunos aspectos de los mismos cuando exista una variación de la normativa aplicable o de las circunstancias del sector afectado y las condiciones técnicas así lo aconsejen.

Disposición final Primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 16 de junio de 2004

ISAIAS PEREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

1. PROCESO DE TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA ACEITUNA**1.1 TRANSPORTE DE LA ACEITUNA Y CONTENEDORES**

1.1.1 Transporte del fruto	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte separado de la aceituna en función de sus características e inmediatamente después de su recolección. - Métodos que permitan mantener intacta la integridad del fruto y aseguren la aireación de la aceituna. 	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte de cualquier material diferente a la aceituna (personas, herramientas, maquinaria, combustibles, abonos, productos fitosanitarios, etc.). - Se podrá exceptuar el transporte de utensilios de recolección, siempre que se encuentren en un compartimento cerrado y separado de la aceituna (escaleras, fardos, esportones, esterones o macacos, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de cajas apilables, de capacidad reducida, que permitan la aireación del fruto. - Transporte en soluciones de solución alcalina diluida de NaOH, en caso de recolección mecánica. - En el caso de utilizar remolques para el transporte a granel de la aceituna, se evitará la sobrepresión y que el fruto no alcance gran altura, teniendo las características siguientes: <ul style="list-style-type: none"> a) Que sean de tipo basculante. b) Que disponga de fondos en remolques o contenedores que eviten los daños en la recolección.
-----------------------------------	---	--	---

1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos	<ul style="list-style-type: none"> - Se utilizarán receptáculos y contenedores de materiales o recubrimientos autorizados que permitan su limpieza y desinfección. - Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar la aceituna deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas. - Establecer en el sistema de limpieza o mediante un protocolo las operaciones y periodicidad de limpieza de receptáculos y contenedores, así como datos del productor y transportista, conservándose los registros de las limpiezas efectuadas. - Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra carga distinta de la aceituna, incluido el transporte de otros productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza especial entre las cargas, asegurando que no se produzca ninguna contaminación. 		<ul style="list-style-type: none"> - Altura máxima de carga de los contenedores o remolques de 1,20 m. - Se utilizarán contenedores abiertos con una capacidad aproximada de 700 kg. de aceituna. - Utilización de cajas para la recolección y transporte de la aceituna, con capacidad máxima de 20 kg. - Se efectuará una limpieza con agua a presión después de cada descarga de los receptáculos y contenedores.
---	--	--	--

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

1.2 RECEPCIÓN Y DESCARGA DE LA ACEITUNA E INSTALACIONES

<p>1.2.1 Recepción de la aceituna</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Declaración del agricultor responsabilizándose de la identificación de la aceituna y la procedencia de parcelas acogidas a Producción integrada. - Tener un registro de todas las partidas de aceituna que entren en la instalación, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen. - Las entregas de aceituna deben estar perfectamente diferenciadas por variedades y calidades para optimizar el proceso de entamado. - Los vehículos que lleguen a las instalaciones estarán en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con aceituna. - Inspección visual de las partidas de aceituna aportadas a la industria de transformación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aceptación de aceituna que no cumpla los índices de madurez o calidad determinados y presente algún tipo de deterioro que comprometa el proceso de entamado (aceitunas que han sufrido daños, enfermedades fitosanitarias o que han permanecido en contacto con el suelo, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección con grado de madurez idóneo para el tipo de aceituna que se pretenda elaborar. - Establecer un límite en el índice de madurez en el fruto para su aceptación.
--	--	--	--

<p>1.2.1 Recepción de la aceituna</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer un sistema para la verificación del índice de madurez y la calidad de los productos entrantes que incluirá como mínimo toma de muestras sistematizado y control de tamaño por calibres y defectos de fruto (ver apartado 1.3.1). - Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deberán dejar de considerarse como productos de Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de comercialización. 		<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar el control de tamaño de frutos con maquinas clasificadoras pequeñas.
--	--	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p>1.2.2 Instalaciones de recepción</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de tolvas de recepción que permitan una adecuada circulación del fruto y cuya altura máxima de la carga de aceituna no supere 1,20 m. - Las tolvas deben disponer de barandillas y barras de seguridad. - No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de las aceitunas. - Separación real, definida y señalizada de recepción y almacenamiento para la aceituna de producción integrada. - Pulcritud permanente en las zonas de recepción. - Se dispondrá un sistema de limpieza periódico de los receptáculos, contenedores y cajas donde se transporten la aceituna, debiendo dejar registros de la limpieza efectuada. - Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de tolvas de recepción en tránsito. - Recubrimiento interior de las tolvas de recepción con pinturas (excepción en el caso de pinturas de calidad alimentaria). - Utilización de aceites y lubricantes no alimentarios en aquellos elementos de los sistemas hidráulicos que puedan contaminar o entrar en contacto con las aceitunas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se utilizará plataformas u otros sistemas de pesado, preferentemente con balanzas provistas de mecanismos electrónicos de impresión y registro automático de pesos. - Utilización de plataformas basculantes para la descarga automática de los remolques en las tolvas de alimentación. - Utilización de tolvas de recepción construidas en material inerte, preferiblemente de acero inoxidable. - Diseño de tolvas que eviten, al máximo, el deterioro del fruto. - Se dispondrá de un área para la limpieza de los remolques con agua a presión. - Se dispondrá en su caso de un túnel de lavado y desinfección de cajas de campo, en local separado de las otras instalaciones de recepción.
--	--	--	--

<p>1.2.2 Instalaciones de recepción</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Las instalaciones de recepción tendrán en cuenta las posibles adversidades climatológicas. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá en las instalaciones de recepción las protecciones y cubiertas necesarias para evitar el deterioro de la aceituna.
--	--	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

1.3 ACONDICIONAMIENTO, TOMA DE MUESTRAS, PESADO Y CONTROL DE CALIDAD DE LA ACEITUNA			
<p>1.3.1 Acondicionamiento del fruto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de dejar las aceitunas en reposo antes del cocido, se deberá prever y adoptar las medidas de conservación para evitar su deterioro. - Se establecerá un programa de recolección, contemplando las distintas cantidades y calidades de cada productor, evitando la acumulación de los remolques en los muelles de recepción. - Separación de frutos de tamaño pequeños o calibres no comerciales, procediendo a su traslado desde la industria o en su caso su transformación, antes del deterioro de la aceituna y en un plazo máximo de tres días. - El despallado se efectuará con sistemas que no produzcan daños a la aceituna. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aguas sucias en los tratamientos y acondicionamiento del fruto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de un sistema de recirculación y filtrado y potabilización de agua para su reutilización en los procesos de lavado. - Selección y proceso de entamado por calibres de la aceituna. - Utilización de tamices vibradores con ventilación. - Utilización de despalladoras previamente al calibrado o separación de frutos por tamaño. - Utilización de básculas de pesado en continuo.

<p>1.3.1 Acondicionamiento del fruto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza de todo el material y un lavado diario adecuado, después del uso, de las y tolvas de recepción, despalladoras, desrabadoras, lavadoras, tamices y cintas transportadoras o elementos utilizados para el llenado de los depósitos. 		
<p>1.3.2 Instalaciones de acondicionamiento del fruto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de despalladoras, cintas de transporte o bombas de impulsión y tuberías que puedan estar en contacto con la aceituna. - Instalación de mecanismos que eliminen elementos metálicos de la aceituna. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.3.3 Toma de muestras, pesado y control de Calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todas las partidas recepcionadas se pesarán y deberán someterse aun control de calidad mediante la correspondiente toma de muestras. - El procedimiento de toma de muestras deberá garantizar la representatividad de las muestras obtenidas al azar, en número suficiente de diversas zonas y distintos niveles (superficie, fondo y cualquier punto intermedio), tanto si la aceituna se recepciona a granel o en recipientes, así como en otras circunstancias o situaciones excepcionales que pudieran producirse (respecto a características de variedad, sanidad, limpieza, etc.). - Para las tomas de muestras y de pesada de la aceituna, deben existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas (ver Apartado 6 de identificación y trazabilidad), anotándose los datos de los mismos en un registro que acompañará a la muestra y que deberá conservarse hasta la finalización del control, igualmente los resultados del control se conservarán en un registro. 		<ul style="list-style-type: none"> - Incluir en el mismo registro los datos de identificación y observaciones de la muestra, así como los resultados obtenidos en el control de calidad.
<p>1.3.3 Toma de muestras, pesado y control de Calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Las determinaciones analíticas mínimas serán: variedad y tamaño, defectos y coloración, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra. 		<ul style="list-style-type: none"> - Realización de otras determinaciones e índices de madurez en la determinación de la calidad.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.3.4 Instalaciones de Toma de muestras, pesado y control de Calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de los equipos y elementos necesarios para la toma de muestras y la realización de determinaciones que se realicen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aceites minerales en los hidráulicos de las plataformas u otros sistemas de pesado que los tengan. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilidad de un equipo para la toma de muestras de forma directa de los remolques, en caso de utilizar este tipo de transporte.

1.4 ALMACENAMIENTO DE LA ACEITUNA E INSTALACIONES			
<p>1.4.1 Almacenamiento de la aceituna</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inicio del proceso antes de 24 horas o transcurrido el periodo de reposo antes del cocido, en el caso de realizarse esta práctica. - En el caso de que las entregas de la aceituna se efectúen en cajas de campo, estas deben estar en adecuado estado de limpieza. - La zona de almacenamiento de desechos deberá limpiarse según lo establecido en un plan de limpieza. - La evacuación de los desechos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de cajas o recipientes de capacidad reducida para el almacenamiento previo a la elaboración. - Efectuar la limpieza de las cajas de campo después de su utilización, aplicando productos autorizados para la industria alimentaria.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4.2 Instalaciones de almacenamiento de la aceituna</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de tolvas de almacenamiento cuyo diseño permita una adecuada circulación de la aceituna. - Limpieza sistemática de las tolvas de almacenamiento, según el plan de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de tolvas de gran capacidad para el almacenamiento del fruto. Límite máximo permitido de 25 Tm. de capacidad o una altura máxima de carga de 1,20 m. - Utilización de palas cargadoras o cualquier mecanismo de alimentación almacenamiento u otros elementos que no preserven la integridad del fruto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tolvas de almacenamiento en acero inoxidable. - Utilización de cangilones de acero inoxidable. - Utilización de sistemas automáticos para el manejo, descarga y limpieza de las cajas, en caso de optar por este tipo de almacenamiento de la aceituna.

<p>2 ELABORACION ACEITUNAS VERDES ADREZADAS (ESTILO SEVILLANO O ESPAÑOL)</p>			
<p>2.1 CONDICIONES GENERALES</p>			
<p>2.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La aceituna estará limpia de tierra, sin hojas o ramas y sin defectos o daños de plagas o enfermedades, según los parámetros de calidad establecidos. - Utilización de aceituna de variedades separadas y adecuadas para este tipo de elaboración. - Limpieza permanente del material y locales de entamado. - Realización del proceso de llenado de depósitos, cocido y lavados en 24 horas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Control periódico de la maduración para determinar el momento de recolección de la aceituna - En el caso de utilización de variedades nuevas, distintas de las tradicionales que se elaboren habitualmente, se harán pruebas o ensayos de cocido y fermentación, para determinar el tipo de elaboración de cada aceituna. - Elaboración separada de las aceitunas separadas según sea el cultivo de secano o regadío. - Establecer un plan de consumo de agua en los distintos procesos de elaboración, conservación y envasado, que también contemple el tratamiento y eliminación de aguas residuales.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

2.2 TRATAMIENTO CON SOLUCION ALCALINA (COCIDO)			
<p>2.2.1 Tratamiento con solución alcalina (cocido)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Llenado con agua como mínimo de una quinta parte del depósito, previamente a la carga de la aceituna y vaciado posterior, evitando los daños de la aceituna. - El llenado de los depósitos con aceituna se efectuará como máximo en 30 minutos. - Control de la penetración de la solución alcalina en la pulpa que será de 2/3 a 3/4 partes de la misma. Se efectuará un muestreo representativo y se realizará el control del fruto efectuando un corte longitudinal. - En las industrias que no transformen la totalidad de la aceituna procedente de producción integrada realizarán una limpieza exhaustiva en la línea de despallado, lavado, tamices y elementos de transporte y llenado de depósitos, previamente al proceso de elaboración con aceituna de producción integrada debiéndose dejar registrada las condiciones y características de la limpieza efectuada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adición de coadyuvantes: <ul style="list-style-type: none"> a) No autorizados en la normativa vigente. b) En cantidades por encima de las dosis recomendadas por el fabricante o que comprometan el cumplimiento de los límites de la normativa vigente. c) Emplearlos sin dosificador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se efectuará un control de la temperatura de cocido. - El tiempo de llenado de los depósitos con aceituna se efectuará entre 10 y 15 minutos. - Utilización a temperatura ambiente de soluciones de hidróxido sódico en concentraciones de 1,42 a 3,45 % peso/volumen, adaptándose ésta a otros condicionantes de esta fase del proceso. - Reutilización de soluciones alcalinas usadas en el plazo máximo de 48 horas respecto final del cocido anterior, aumentando como mínimo la concentración de hidróxido sódico a 2,5 % peso/volumen, evitando las contaminaciones de microorganismos.

<p>2.2.1 Tratamiento con solución alcalina (cocido)</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Establecimiento de un periodo independiente de recepción de aceituna acogido a Producción integrada.
---	--	--	--

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.2.2 Instalaciones de cocido o fermentación y depósitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se mantendrán los locales limpios. - Los paramentos verticales y horizontales deben ser lavables y sin partes inaccesibles. - Los locales tendrán la aireación suficiente para el mantenimiento de un grado de humedad bajo que impida la proliferación de microorganismos. - Utilización de materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de despalilladoras, cintas de transporte o bombas de impulsión y tuberías en contacto con la aceituna. - Instalación de protecciones en las despalilladoras que impidan la incorporación, incluso accidental de materias extrañas a la aceituna procesada. - El tamaño de los depósitos de cocido será como máximo de 16.000 litros. - Las conducciones o mangueras para el trasiego de aceituna tendrán como mínimo 110 a 120 mm de diámetro interior. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la despalilladora, cintas de transporte o bombas de impulsión. - Adición de coadyuvantes sin dosificador. - Mantener en contacto la aceituna o soluciones de tratamiento de solución alcalina o salmueras, en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes. 	<ul style="list-style-type: none"> - La distribución de los locales de fermentación debe asegurar la buena organización del trabajo. - Sistemas de gravedad para el movimiento y traslado de la aceituna con líquido. - Utilización de dosificadores automáticos en la adicción de coadyuvantes. - Utilización de bombas centrífugas con sistema de vacío previo, para la impulsión de aceituna. - La clase de acero o material inerte a utilizar en los recipientes o depósitos de fermentación, así como las tuberías y griferías se adaptará al proceso de entamado y uso que se pretenda realizar, asegurando la resistencia del material empleado. - Se utilizará preferentemente aceros inoxidables resistentes a la corrosión (Tipo AISI 316, Estándar AFNOR Z2CND 17-12 con 2-3 % Mb, 18-20% Cr y 10-13 Ni o similar).
<p>2.2.2 Instalaciones de cocido y depósitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se establecerá un plan de limpieza y mantenimiento de los depósitos y envases, evitándose cualquier contaminación debida a la degradación o al material en contacto con la aceituna. - Se dispondrá de equipos y aparatos de medida adaptados a las condiciones de trabajo para efectuar los controles precisos en el proceso de elaboración. 		<ul style="list-style-type: none"> - El tamaño de los depósitos de cocido será aproximadamente de 8.000 a 10.000 litros. - En la elección del material de recubrimiento interno de los depósitos o envases de fermentación se tendrá en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> a) la inocuidad tóxica. b) inercia química que no altere y mantenga las características organolépticas de la aceituna elaborada. c) Impermeabilización y adherencia. d) Resistencia al choque, rayado y elasticidad. e) Resistencia a las condiciones de uso durante el proceso de elaboración o conservación de la aceituna. f) Resistencia a las soluciones de lavado, desinfección. g) Baja adherencia de sales, de mohos y bacterias. h) Fácil aplicación de productos de limpieza o desinfección. - Se dispondrá de un sistema de toma de muestras de aceitunas.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p>2.2.2 Instalaciones de cocido y depósitos</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Establecer sistemas de control de consumo de agua, elaborando registros con anotaciones de este consumo, principalmente en los procesos de elaboración. - Disponer de instalación con agua a presión o sistemas de limpieza que lo utilicen.
--	--	--	---

<p>2.2.3 Lavado de aceituna</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realización al menos, de un lavado a la aceituna. - Duración máxima del proceso de cocido y lavado de aceituna será de 24 horas. 		<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar previamente al lavado, un rociado mediante ducha a la aceituna o llenar y vaciar con agua los depósitos con aceituna, para la eliminación de la solución alcalina adherida a la piel. - Duración del proceso de cocido y lavado de aceituna será de 18 horas.
---------------------------------	---	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

2.3 FERMENTACIÓN EN SALMUERA, CONSERVACION Y ENVASADO

<p>2.3.1 Colocación en salmuera</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rociado de la aceituna después del lavado y escurrido de los depósitos, para evitar fondos alcalinos. - Añadir a temperatura ambiente, en soluciones de Cloruro sódico en concentraciones de 10 a 12 % peso/volumen. - Reposado de la aceituna en el depósito, hasta que el fruto deje de flotar y permita la descarga a los depósitos de fermentación. 		<ul style="list-style-type: none"> - Descarga de la aceituna con trasiego de salmuera a los depósitos de fermentación.
--	---	--	---

<p>2.3.2 Instalaciones de salmuera y depósitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 2.2.2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 2.2.2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 2.2.2.
<p>2.3.3 Fermentación. Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Control periódico del pH de la solución salina, según la fase de fermentación, dejando registro del control efectuado y de los posibles ajustes que se realicen. - Control periódico de acidez libre para efectuar las correcciones de pH y al final del proceso de fermentación. - Realización de determinaciones de acidez combinada o solución alcalina residual a los 20 a 25 días, cuando se efectúen las correcciones de pH y cuando se alcance el valor final de equilibrio de contenido de Cloruro sódico en la solución salina. - Realización de determinaciones de cloruro sódico antes de los 15 primeros días de fermentación y cuando se efectúen su corrección. - Llevar y conservar registros de los controles y mantenimiento de parámetros de pH, acidez y ClNa de cada partida de aceituna o depósito de fermentación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adición de azúcares o coadyuvantes: <ul style="list-style-type: none"> a) No autorizados en la normativa vigente. b) En cantidades por encima de las dosis recomendadas por el fabricante o que comprometan el cumplimiento de los límites de la normativa vigente. c) Empleándolos sin dosificador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Control y mantenimiento de la temperatura por encima de 15º C. durante 15 ó 20 días en la primera fase de la fermentación. - Evitar las paradas de fermentación o su realización excesivamente lenta. - Añadir azúcares o/y salmuera de otro depósito, para evitar paradas de la fermentación. - Ver práctica del párrafo segundo del apartado 2.1.1. - Determinación de acidez libre simultáneamente con el control de pH. - Establecer un plan de control físico-químico y biológico del agua empleada en la salmuera.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.3.3 Fermentación. Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza en las instalaciones, en los depósitos y utensilios utilizados en la fermentación, según el plan de limpieza de la industria. - Retirada sistemática de los fondos alcalinos, iniciándose ésta al final de la primera semana de fermentación y posteriormente se realizará cada mes. - Realización de una determinación de acidez volátil al final del proceso de fermentación. 		<ul style="list-style-type: none"> - Realización de determinaciones de contenido de azúcares reductores a los 15 a 20 días, cuando se detenga la fermentación y al final del proceso de la misma. - La cantidad que se ha de retirar de salmuera para eliminar los fondos alcalinos será aproximadamente de 200 a 300 litros de los depósitos de fermentación.

<p>2.3.4 Fermentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Control y registro del proceso de la fermentación que incluirá las siguientes determinaciones: a) Control del contenido de Cloruro sódico, con valor inicial de 10 a 12%, hasta alcanzar un valor final de equilibrio. b) Control cada 7 días del pH, durante 3 semanas, con valor inicial entre 10 a 12 unidades. c) Control cada 7 días de la Acidez libre durante 3 semanas, con valor inicial de 0 %. d) Control cada 20 días del pH a partir de la tercera semana hasta el final de la fermentación, obteniendo un valor final de pH entre 4,2 a 4,5 unidades. e) Control cada 20 días de Acidez libre a partir de la tercera semana hasta el final de la fermentación, con un valor mínimo de 0,6 %. f) Determinación de la Acidez volátil al final de la fermentación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adición de azúcares o coadyuvantes: a) No autorizados en la normativa vigente. b) En cantidades por encima de las dosis recomendadas por el fabricante o que comprometan el cumplimiento de los límites de la normativa vigente. c) Emplearlos sin dosificador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Duración de la fermentación de 2 a 3 meses. - Alcanzar valores de las determinaciones a controlar: a) Valor de equilibrio de contenido de Cloruro sódico de 5 a 6 % en la solución de la salmuera. b) Entre 3 a 15 días desde el inicio de la fermentación, pH de 6 unidades y Acidez libre de 0,1 a 0,2 %. c) Entre 15 a 30 días desde el inicio de la fermentación, pH 4,5 unidades y Acidez libre de 0,3 a 0,4 %. d) Final de la fermentación, valor de pH entre 3,8 a 4,2 unidades y Acidez libre mínimo de 0,6 %.
----------------------------------	---	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.3.4 Fermentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Las correcciones de pH deben ser graduales, buscando el valor final de equilibrio y el mantenimiento de la calidad y cualidades organolépticas de la aceituna. - Retirada de los fondos alcalinos al final de la primera semana de fermentación y posteriormente cada mes. 		<ul style="list-style-type: none"> - Añadir salmuera de otros depósitos en fermentación con un contenido máximo de pH 4,5 para iniciar la fermentación láctica, de forma que se inocule y favorezca el desarrollo de lactobacilos, evitando paradas de fermentación, en una cantidad aproximada de 300 litros de salmuera en depósitos de 16.000 litros, cuando el pH se aproxime a 6 unidades. - Utilización de productos comerciales de iniciadores de fermentación, cuando no se disponga de salmueras de fermentación para el inicio de la fermentación láctica, cuando el pH se aproxime a 6 unidades. - Añadir azúcares para evitar paradas en la fermentación en una cantidad aproximada de 50 kg. en depósitos de 16.000 litros, cuando el pH se aproxime a 6 unidades según los valores de acidez libre y azúcares residuales en la salmuera.

<p>2.3.4 Fermentación</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Utilización del anhídrido carbónico para las correcciones de pH. - Control de pH después de cada corrección de este valor. - Mantener el valor de equilibrio del contenido de Cloruro sódico de 5 a 6 % hasta el final de la fermentación. - Efectuar un control periódico de temperatura, tomándose como mínimo este valor en los controles microbiológicos que se realicen. - Efectuar un control periódico microbiológico de los depósitos de fermentación mediante muestreo e incluyendo la determinación de poblaciones de bacilos Gram-negativos. En el caso de depósitos aéreos será mayor la proporción y la frecuencia de los controles a efectuar.
---------------------------	--	--	--

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.3.5 Conservación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Control y registro de las prácticas de conservación, pudiendo tener una duración de varios meses. - Control periódico del pH manteniéndolo con un valor menor de 4,2 unidades. - Control de la acidez libre manteniéndose el valor alcanzado al final de la fermentación. - Control de la acidez volátil manteniéndose el valor alcanzado al final de la fermentación. - Control del contenido de Cloruro sódico, llevando el valor entre 8 a 9,5 % de la solución de salmuera. - Añadir gradualmente en varios días la cantidad de sal necesaria para la corrección de Cloruro sódico, incrementando cada vez el valor como máximo entre 1 a1, 5 %. - Limpieza de bocas de depósitos y retirada de los velos de levaduras superficiales, de forma periódica y como mínimo semanalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adición de coadyuvantes: a) No autorizados en la normativa vigente. b) En cantidades por encima de las dosis recomendadas por el fabricante o que comprometan el cumplimiento de los límites de la normativa vigente. c) Empleándolos sin dosificador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar la corrección de contenido de Cloruro sódico con anterioridad de las subidas de ^o estacionales de primavera y verano. - Efectuar un control periódico de temperatura, tomándose como mínimo este valor en los controles microbiológicos que se realicen. - Efectuar un control periódico microbiológico de los depósitos de fermentación mediante muestreo e incluyendo la determinación de poblaciones de bacilos Gram-negativos. En el caso de depósitos aéreos será mayor la proporción y la frecuencia de los controles a efectuar.
<p>2.3.6 Condiciones específicas de envasado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado con una solución nueva de salmuera o salmuera regenerada y libre de microorganismos. - Utilización de alifios o rellenos de productos obtenidos mediante normas y reglamentos de Producción integrada o productos certificados con otras normas o sistemas de Calidad reconocidos. - La presentación de las aceitunas verdes aderezadas en salmuera puede ser entera, deshuesada, rellena, en rodajas u otras. - Las características y material del envase utilizado deben ser adecuadas al sistema de conservación del producto elaborado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de condiciones de conservación distintas a las recogidas en la normativa vigente según el método de envasado de la aceituna utilizado. - Utilización de aditivos y conservantes autorizados superiores a las recomendadas por el fabricante o a las dosis máximas recogidas en la legislación vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización en la regeneración de salmuera de sistemas de ultrafiltración. - Acidificación con ácido láctico de la solución de salmuera utilizada en el envasado. - Las condiciones de sal y acidez libre serán según las exigencias del mercado con valores comprendidos entre 5 a 7 % de Cloruro sódico y 0,4 a 0,7 % de Acidez libre. - Los tipos de envases a utilizar serán preferentemente de vidrio, envases metálicos o de material plástico de dos capas de poliéster y polietileno con impresión entre las mismas, si ésta se efectúa.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

3 ELABORACION DE ACEITUNAS NEGRAS POR OXIDACION**3.1 CONDICIONES GENERALES****3.1.1 Condiciones generales**

<ul style="list-style-type: none"> - La aceituna estará limpia de tierra, sin hojas o ramas y sin defectos o daños de plagas o enfermedades, según los parámetros de calidad establecidos. - Utilización de aceituna de variedades separadas y adecuadas para este tipo de elaborado. - Limpieza permanente del material y locales de elaboración. - Realización del proceso de llenado de depósitos e inicio del proceso de entamado en 24 horas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Control periódico de la maduración para determinar el momento de recolección de la aceituna - En el caso de utilización de variedades nuevas, distintas de las tradicionales que se elaboren habitualmente, se harán pruebas o ensayos de proceso de entamado, para determinar el tipo de elaboración de cada aceituna. - Elaboración de las aceitunas separadas según sea el cultivo de secano o regadío. - Establecer un plan de consumo de agua en los distintos procesos de elaboración, conservación y envasado, que también contemple el tratamiento y eliminación de aguas residuales.
--	--	--

3.2 CONSERVACION PREVIA**3.2.1 Conservación previa en salmuera**

<ul style="list-style-type: none"> - Control y registro del proceso de conservación, pudiendo tener una duración entre uno a varios meses. - Añadir Acido acético hasta alcanzar un valor de 0,5 a 0,7 %. - Control del contenido de Cloruro sódico, comenzando el proceso inicialmente con un valor entre 5 a 7 % en la solución de salmuera. - Control periódico del pH, comenzando el proceso inicialmente con un valor mínimo de 4,3 unidades. - Añadir gradualmente en varios días la cantidad de sal necesaria para la corrección de Cloruro sódico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la despalladora, cintas de transporte o bombas de impulsión. - Adición de coadyuvantes sobrepasando las cantidades máximas autorizadas y sin dosificador. - Mantener en contacto la aceituna en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Oxigenación de la salmuera con una cantidad de aire 0,1 a 0,3 litros por hora y litros de capacidad del depósito, durante 8 horas al día. - Efectuar la corrección de contenido de Cloruro sódico con anterioridad de las subidas de tª estacionales de primavera y verano. - Mantener un valor aproximado de pH de 4,3 unidades. - Añadir gradualmente en varios días la cantidad de sal necesaria para la corrección de Cloruro sódico, incrementando cada vez el valor como máximo entre 1 a 1,5 %.
---	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.1 Conservación previa en salmuera</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza de bocas de depósitos y retirada de los velos de levaduras superficiales, de forma periódica y como mínimo semanalmente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar un control periódico de temperatura, tomándose como mínimo este valor en los controles microbiológicos que se realicen. - Efectuar un control periódico microbiológico de los depósitos de conservación mediante muestreo e incluyendo la determinación de poblaciones de bacilos Gram-negativos. En el caso de depósitos aéreos será mayor la proporción y la frecuencia de los controles a efectuar.

<p>3.2.2 Conservación previa en medio ácido</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Control y registro del proceso de conservación con una duración entre uno a varios meses. - Añadir Acido acético en la salmuera hasta alcanzar una concentración entre 1,5 a 2 %. - Añadir Cloruro sódico en la salmuera, hasta alcanzar un valor inicial entre 5 a 7 % en la solución de salmuera. - Control periódico del pH, comenzando inicialmente con un valor mínimo de 4,3 unidades. - Mantenimiento de un valor aproximado del pH de 4,3 unidades corrigiendo éste cuando aumente añadiendo Acido acético. - Realización de una determinación de acidez volátil al final del proceso de conservación en salmuera. - Limpieza de bocas de depósitos y retirada de los velos de levaduras superficiales, de forma periódica y como mínimo semanalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la despalladora, cintas de transporte o bombas de impulsión. - Adición de coadyuvantes: <ul style="list-style-type: none"> a) No autorizados en la normativa vigente. b) En cantidades por encima de las dosis recomendadas por el fabricante o que comprometan el cumplimiento de los límites de la normativa vigente. c) Emplearlos sin dosificador. - Mantener en contacto la aceituna en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mantener un valor de pH entre 4,3 a 4,5 unidades. - Efectuar la corrección de contenido de Cloruro sódico con anterioridad de las subidas de tº estacionales de primavera y verano. - Añadir gradualmente en varios días la cantidad de sal necesaria para la corrección de Cloruro sódico, incrementando cada vez el valor como máximo entre 1 a 1,5 %. - Oxigenación de la salmuera con una cantidad de aire 0,1 a 0,3 litros por hora y litros de capacidad del depósito, durante 8 horas al día. - Efectuar un control periódico de temperatura, tomándose como mínimo este valor en los controles microbiológicos que se realicen.
--	--	---	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p>3.2.2 Conservación previa en medio ácido</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar un control periódico microbiológico de los depósitos de conservación mediante muestreo e incluyendo la determinación de poblaciones de bacilos Gram-negativos. En el caso de depósitos aéreos será mayor la proporción y la frecuencia de los controles a efectuar.
---	--	--	--

<p>3.2.3 Instalaciones de conservación o ennegrecido y depósitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se mantendrán los locales limpios. - Los paramentos verticales y horizontales deben ser lavables sin partes inaccesibles. - Los locales tendrán la aireación suficiente para el mantenimiento de un grado de humedad bajo que impida la proliferación de microorganismos. - Utilización de materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de despalladoras, cintas de transporte o bombas de impulsión y tuberías en contacto con la aceituna. - Instalación de protecciones en las despalladoras que impidan la incorporación, incluso accidental de materias extrañas a la aceituna procesada. - El tamaño de los depósitos horizontales de ennegrecimiento será como máximo de 30.000 litros de capacidad. - Las conducciones o mangueras para el trasiego de aceituna tendrán como mínimo 110 a 120 mm de diámetro interior. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la despalladora, cintas de transporte o bombas de impulsión. - Adición de coadyuvantes sin dosificador. - Mantener en contacto la aceituna o soluciones de tratamiento de solución alcalina o salmueras, en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes. 	<ul style="list-style-type: none"> - La distribución de los locales de ennegrecimiento debe asegurar la buena organización del trabajo. - Sistemas de gravedad para el movimiento y traslado de la aceituna con líquido. - Utilización de bombas centrífugas con sistema de vacío previo, para la impulsión de aceituna. - La clase de acero o material inerte a utilizar en los recipientes o depósitos de ennegrecimiento, así como las tuberías y griferías se adaptará al proceso de aderezo y uso que se pretenda realizar, asegurándose la resistencia del material empleado. - Se utilizará preferentemente aceros inoxidables resistentes a la corrosión (Tipo AISI 316, Estándar AFNOR Z2CND 17-12 con 2-3 % Mb, 18-20% Cr y 10-13 Ni o similar).
--	--	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.3 Instalaciones de conservación o ennegrecido y depósitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se establecerá un plan de limpieza y mantenimiento de los depósitos y envases, evitándose cualquier contaminación debida a la degradación o al material en contacto con la aceituna. - Se dispondrá de equipos y aparatos de medida adaptados a las condiciones de trabajo para efectuar los controles precisos en el proceso de aderezo. 		<ul style="list-style-type: none"> - El tamaño de los depósitos de cocido será aproximadamente de 8.000 a 10.000 litros de capacidad. - En la elección del material de recubrimiento interno de los depósitos de conservación o ennegrecimiento y envases se tendrá en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> a) la inocuidad tóxica. b) inercia química que no altere y mantenga las características organolépticas de la aceituna elaborada. c) Impermeabilización y adherencia. d) Resistencia al choque, rayado y elasticidad. e) Resistencia a las condiciones de uso durante el proceso de elaboración o conservación de la aceituna. f) Resistencia a las soluciones de lavado, desinfección. g) Baja adherencia de sales, de mohos y bacterias. h) Fácil aplicación de productos o de limpieza y desinfección. - Se dispondrá de un sistema de toma de muestras de aceitunas.

<p>3.2.3 Instalaciones de conservación o ennegrecido y depósitos</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Establecer sistemas de control de consumo de agua, elaborando registros con anotaciones de este consumo, principalmente en los procesos de elaboración. - Disponer de una instalación con agua a presión o sistemas de limpieza que lo utilicen.
--	--	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.3 TRATAMIENTO CON SOLUCION ALCALINA, ENNEGRECIMIENTO Y ENVASADO			
<p>3.3.1 Tratamiento con solución alcalina y ennegrecimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inmersión de las aceitunas de una a cuatro veces, en una solución alcalina de hidróxido sódico con una concentración de 1 a 4 % en la solución alcalina, que se oxigenará con aire. - Reutilización de solución alcalina manteniendo concentraciones de hidróxido sódico de 1,5 % para tratamientos siguientes. - La proporción volumétrica de aceituna/solución de lejía será 1/1. - La duración del tratamiento con lejía será de 1 a 4 horas en función del número de tratamientos a efectuar y de la penetración de la lejía en el fruto. - Efectuar un control de finalización del tratamiento con solución alcalina, se considerará por finalizado éste cuando la solución alcalina haya penetrado en la pulpa de la aceituna hasta el hueso. - Inmersión en agua o salmuera diluida después del tratamiento efectuado con solución alcalina en proporción volumétrica aceituna/agua o salmuera diluida como máximo de 1/1. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de solución de hidróxido sódico con una concentración de 2 a 3 % en el primer tratamiento con solución alcalina. - La proporción volumétrica de aceituna/solución de solución alcalina será 1/1. - Efectuar hasta tres tratamientos de solución abalina con 1 a 2 horas de duración, con lavados y oxigenación en agua o salmuera diluida para un mejor control de proceso. - Acidificación de la solución alcalina durante la inmersión hasta conseguir en la pulpa un valor de p^H de 9 unidades. - No mantener las aceitunas más de un día en la misma solución alcalina.

<p>3.3.1 Tratamiento con solución alcalina y ennegrecimiento</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Oxigenación con aire durante un día en el agua o salmuera diluida, después de cada tratamiento con solución alcalina. - Empleo de burbujeo con anhídrido carbónico en el agua o salmuera diluida después del último tratamiento con solución alcalina, para conseguir la neutralización del pH de la pulpa.
---	--	--	--

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.3.2 Ennegrecimiento de la aceituna</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inmersión durante 6 a 8 horas las aceitunas en una salmuera nueva con una concentración de Cloruro sódico de 3 % y compuestos de hierro para ennegrecimiento rápido del fruto. - Llevar y mantener el pH en un valor de 4,5 a 5 unidades durante las primeras 6 a 8 horas, añadiendo si fuera necesario ácido clorhídrico para su corrección. - Corrección del pH hasta 7 a 8 unidades y oxigenación con aire hasta un día en la salmuera, incluyendo el primer período de 6 a 8 horas de inmersión si se hubiera efectuado con oxigenación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adición de coadyuvantes: <ul style="list-style-type: none"> a) No autorizados en la normativa vigente. b) En cantidades por encima de las dosis recomendadas por el fabricante o que comprometan el cumplimiento de los límites de la normativa vigente. c) Emplearlos sin dosificador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Empleo de gluconato ferroso hasta el 0,1 % o de 0,06 % de lactato ferroso de concentración en la salmuera, empleando dosis que no comprometan el contenido final de hierro en la aceituna. - El ácido clorhídrico a añadir será en concentraciones en peso ácido/agua de 1/10. - Añadir cloruro cálcico hasta 5 a 7 Kg/m³ de salmuera, si la textura de la aceituna fuera deficiente.
<p>3.3.3 Instalaciones de ennegrecido y depósitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 3.2.3 	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 3.2.3 	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 3.2.3
<p>3.3.4 Condiciones específicas de envasado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Escogido de aceituna, si éste no se hubiera efectuado, retirando frutos defectuosos y los que no hubieran adquirido una coloración suficiente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Envasado en líquido de gobierno con valores de pH entre 5,5 a 8 unidades y añadiendo Cloruro sódico según las exigencias del mercado. - Se efectuará controles periódicos por muestreo en los lotes o partidas, de compuestos de hierro en la aceituna, incluyendo los datos de las determinaciones que se efectúen en el registro de cada lote o partida de producto envasado. - Refrigeración de la aceituna si después del final del ennegrecimiento no se efectúa el envasado en el transcurso de 48 horas.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.3.5 Condiciones específicas de presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aliños o rellenos de productos obtenidos mediante normas y reglamentos de Producción integrada o productos certificados con otras normas o sistemas de Calidad reconocidos. - La presentación de las aceitunas negras por oxidación alcalina puede ser entera, deshuesada, en rodajas, gajos, pasta, rotas u otras. - Las características y material del envase utilizado debe ser adecuado al sistema de conservación utilizado. 		<ul style="list-style-type: none"> - Los tipos de envases a utilizar serán preferentemente de vidrio, envases metálicos o de material plástico de dos capas de poliester y polietileno con impresión entre las mismas, si ésta se efectúa.

4 ELABORACION DE ACEITUNAS NEGRAS NATURALES Y MORADAS O DE COLOR CAMBIANTE			
4.1 CONDICIONES GENERALES			
<p>4.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La aceituna estará limpia de tierra, sin hojas o ramas y sin defectos o daños de plagas o enfermedades. - Utilización de aceituna de variedades separadas y adecuadas para este tipo de elaboración. - Limpieza permanente del material y locales de elaboración. - Realización del proceso de llenado de depósitos e inicio del proceso de elaboración en 24 horas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Control periódico de la maduración para determinar el momento de recolección de la aceituna. - En el caso de utilización de variedades nuevas, distintas de las tradicionales que se elaboren habitualmente, se harán pruebas o ensayos de proceso de entamado, para determinar el tipo de elaboración de cada aceituna. - Establecer un plan de consumo de agua en los distintos procesos de elaboración, conservación y envasado, que también contemple el tratamiento y eliminación de aguas residuales.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

4.2 FERMENTACION EN SALMUERA Y CONSERVACION			
4.2.1 Fermentación en salmuera y conservación	<ul style="list-style-type: none"> - Control y registro del proceso de conservación con una duración entre uno a varios meses. - Añadir Acido acético en la salmuera hasta alcanzar una concentración entre 1,5 a 2 %. - Añadir Cloruro sódico en la salmuera hasta alcanzar un valor inicial entre 5 a 7 % en la misma. - Control periódico del pH, comenzando inicialmente con un valor mínimo de 4,3 unidades. - Mantenimiento de un valor aproximado del pH de 4,3 unidades corrigiendo éste cuando aumente añadiendo Acido acético. - Realización de una determinación de acidez volátil al final del proceso de conservación en salmuera. - Limpieza de bocas de depósitos y retirada de los velos de levaduras superficiales, de forma periódica y como mínimo semanalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la despalladora, cintas de transporte o bombas de impulsión. - Adición de coadyuvantes sobrepasando las cantidades máximas autorizadas y sin dosificador. - Mantener en contacto la aceituna en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mantener la salmuera con un valor de pH entre 4,3 a 4,5 unidades. - Efectuar la corrección en la salmuera, del contenido de Cloruro sódico con anterioridad de las subidas de tª estacionales de primavera y verano. - Añadir gradualmente en varios días la cantidad de sal necesaria para la corrección de Cloruro sódico, incrementando cada vez el valor como máximo entre 1 a 1,5 %. - Oxigenación de la salmuera con una cantidad de aire 0,1 a 0,3 litros por hora y litros de capacidad del depósito, durante 8 horas al día. - Efectuar un control periódico de temperatura, tomándose como mínimo este valor en los controles microbiológicos que se realicen.

4.2.1 Fermentación en salmuera y conservación			<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar un control periódico microbiológico de los depósitos de conservación mediante muestreo e incluyendo la determinación de poblaciones de bacilos Gram-negativos. En el caso de depósitos aéreos será mayor la proporción y la frecuencia de los controles a efectuar.
4.2.2 Instalaciones de salmuera y depósitos	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 3.2.3 	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 3.2.3 	<ul style="list-style-type: none"> - Ver prácticas incluidas en el apartado 3.2.3

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

4.3 ENVASADO			
4.3.1 Condiciones específicas de envasado	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado en salmuera acidificada para alcanzar un valor de equilibrio de pH inferior a 4,3 unidades y concentración de Cloruro sódico superior al 6 %, según las exigencias del mercado. - Se efectuará un control en cada partida de las condiciones de la salmuera de envasado, incluyendo estos datos en el registro de cada partida de producto envasado. <p>Escogido de aceituna, si este no se hubiera efectuado, retirando frutos defectuosos y los que no hubieran adquirido una coloración suficiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de condiciones de conservación distintas a las recogidas en la normativa vigente según el método de envasado de la aceituna utilizado. - Utilización de aditivos y conservantes autorizados en cantidades superiores a las recomendadas por el fabricante o a las dosis máximas recogidas en la legislación vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> - En los controles se incluirá las determinaciones de Acidez libre (en ácido láctico) que deberá tener unos valores entre 0,3 y 1,0 g/100 ml y Azúcares residuales con valor máximo de 0,4 % (g/ml.). <p>Pasterización del producto envasado y empleo de sorbato potásico si se utiliza conservante.</p>

4.3.2 Condiciones específicas de presentación	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de utilizar aceite de oliva como aliño, éste será de Producción integrada. - Utilización de otros aliños distintos del aceite de oliva o rellenos de productos obtenidos mediante normas y reglamentos de Producción integrada o productos certificados con otras normas o sistemas de Calidad reconocidos. - La presentación de las aceitunas negras naturales o moradas puede ser entera, deshuesada, en rodajas, gajos, pasta, rotas u otras. - Las características y material del envase utilizado debe ser adecuado al sistema de conservación utilizado. 		<ul style="list-style-type: none"> - Los tipos de envases a utilizar serán preferentemente de vidrio, envases metálicos o de material plástico de dos capas de poliester y polietileno con impresión entre las mismas, si ésta se efectúa.
--	---	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

5. CONSERVACION, ENVASADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS ELABORADOS			
5.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Las aceitunas elaboradas se almacenarán en depósitos separados según calidades. - Los depósitos y envases para la aceituna aderezada se utilizarán exclusivamente para este fin. - Se efectuarán controles de pH y contenido salino (ClNa) en la aceituna elaborada. - Los envases llenos de aceituna, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo. - La maquinaria empleada para el envasado de la aceituna debe ser de acero inoxidable y de fácil limpieza. - Las características y material del envase utilizado debe ser adecuado al sistema de conservación utilizado. - Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenar en la zona de depósitos y envases para la aceituna elaborada o las dependencias de envasado cualquier producto distinto a la aceituna elaborada. - Limpieza de depósitos y conducciones con productos no homologados para industrias alimentarias. 	<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar un control periódico de temperatura, tomándose como mínimo este valor en los controles microbiológicos que se realicen. - Efectuar un control periódico microbiológico de los depósitos de fermentación mediante muestreo e incluyendo la determinación de poblaciones de bacilos Gram-negativos. En el caso de depósitos aéreos será mayor la proporción y la frecuencia de los controles a efectuar. - Los tipos de envases a utilizar serán preferentemente, de vidrio, envases metálicos o de material plástico de dos capas de poliéster y polietileno con impresión entre las mismas, si ésta se efectúa.

5.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Los materiales y envases utilizados deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente. - En la zona de envasado y almacenamiento de productos elaborados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos. - El producto debe estar almacenado a una temperatura tal que no lo deteriore. - Antes de efectuar la carga, la zona de carga y los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños. - Limpieza permanente de la zona de envasado y almacenamiento de productos elaborados. - Limpieza sistemática y mantenimiento de depósitos, recipientes y conducciones de aceitunas, según un plan de limpieza específica de los mismos, manteniéndose registros de las operaciones efectuadas. 		<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar controles microbiológicos en la verificación del sistema de limpieza de los envases.
----------------------------------	--	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
5.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá en caso de utilizar envases rígidos, un sistema de limpieza automático, efectuándose periódicamente una verificación de la limpieza de los envases, de las que se guardará un registro. 		
5.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados.	<ul style="list-style-type: none"> - Los materiales e instalaciones de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente. - Se mantendrán limpios los locales o zonas de depósitos de almacenamiento y envasado. - Los paramentos verticales y horizontales en los locales o zonas de envasado deben ser lavables y sin partes inaccesibles. - Los locales o zonas de envasado y los locales de depósitos de almacenamiento tendrán la aireación suficiente para el mantenimiento de un grado de humedad bajo que impida la proliferación de microorganismos. - Utilización de materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de las calibradoras, cintas de transporte o bombas de impulsión y tuberías en contacto con la aceituna. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de productos de limpieza y desinfección no autorizados para uso alimentario. - Utilización de grasa o aceites no alimentarios en cualquier elemento de las calibradoras, cintas de transporte o bombas de impulsión. - Adición de conservantes o coadyuvantes sobrepasando las cantidades máximas autorizadas o las dosis recomendadas del producto. - Adición de conservantes o coadyuvantes sin dosificador. - Depósitos de cemento o hierro. - Depósitos abiertos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de un sistema manejable para mantener un control de las existencias. - La distribución de los locales de conservación, envasado y almacenamiento debe asegurar la buena organización del trabajo. - Sistemas de gravedad para el movimiento y traslado de la aceituna con líquido. - Utilización de bombas centrífugas con sistema de vacío previo, para la impulsión de aceituna.
5.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de aceituna entamada.	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de depósitos cerrados, permitiéndose las tapas o cierres que permitan la aireación en los procesos de aderezo. - Sistema de tuberías de carga y descarga, construidas en material inerte y con pendientes adecuadas o un sistema para su completo vaciado. - El tamaño de los depósitos de conservación será como máximo de 16.000 litros en depósitos verticales y 30.000 litros en depósitos horizontales. - Las conducciones o mangueras para el trasiego de aceitunas tendrán como mínimo 110 a 120 mm. - Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y las de cocido, fermentación y almacenamiento de aceituna elaborada. - Zona de envasado y almacenamiento de productos elaborados en zonas independientes y alejada de fuentes de olores no deseables. - Paramentos verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de máquinas de lavado y envasado que produzcan niveles sonoros superiores a 85 decibelios A para el nivel diario equivalente o 140 decibelios para el nivel de Pico respectivamente. - Mantener en contacto la aceituna elaborada en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de máquinas de lavado y envasado que produzcan niveles sonoros inferiores a 80 decibelios A para el nivel diario equivalente. - La clase de acero o material inerte a utilizar en los recipientes o depósitos de fermentación, así como las tuberías y griferías se adaptará al proceso de elaboración y uso que se pretenda realizar, asegurando la resistencia del material empleado. - El tamaño de los depósitos de conservación de la aceituna elaborada será aproximadamente de 8.000 a 10.000 litros. - Se utilizará preferentemente aceros inoxidables resistentes a la corrosión (Tipo AISI 316, Estándar AFNOR Z2CND 17-12 con 2-3 % Mb, 18-20% Cr y 10-13 Ni o similar).

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>5.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de aceituna entamada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La planta de envasado estará separada de la zona de depósitos de aceituna elaborada. - La limpieza e higiene de la planta de envasado será permanente, incluyendo normas precisas y visibles que afecten al personal. - Se establecerá un plan de limpieza y mantenimiento de depósitos y envases, evitándose cualquier contaminación debida a la degradación o el material en contacto con la aceituna elaborada. - Se dispondrá de equipos y aparatos de medida adaptados a las condiciones de trabajo para efectuar los controles precisos en el proceso de almacenamiento y envasado. 		<ul style="list-style-type: none"> - En la elección del material de recubrimiento interno de los depósitos o envases de fermentación se tendrá en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> a) la inocuidad tóxica. b) inercia química que no altere y mantenga las características organolépticas de la aceituna aderezada. c) Impermeabilización y adherencia. d) Resistencia al choque, rayado y elasticidad. e) Resistencia a las condiciones de uso durante el proceso de elaboración o conservación de la aceituna. f) Resistencia a las soluciones de lavado, desinfección. g) Baja adherencia de sales, de mohos y bacterias. h) Fácil aplicación de productos o de limpieza y desinfección.

<p>5.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de aceituna entamada</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Separar la planta de envasado, de otras zonas (conservación, almacenamiento, transporte, etc.) en un local con suelo antideslizante y con paredes preferentemente alicatadas o embaldosadas, que permitan una eficaz limpieza. - Utilización de máquinas de lavado automático de envases, con sistemas de verificación de la limpieza que se efectúe. - Se dispondrá de un sistema de toma de muestras de aceitunas. - Establecer sistemas de control de consumo de agua, elaborando registros con anotaciones de este consumo, principalmente en los procesos de elaboración. - Disponer de una instalación con agua a presión o sistemas de limpieza que lo utilicen.
---	--	--	---

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

6. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LA PROCEDENCIA DE LA ACEITUNA Y PRODUCTO TRANSFORMADO

6.1 CONDICIONES GENERALES

<p>6.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En cada centro de recepción de la industria debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega. - Para las empresas que no tienen la totalidad de la producción del cultivo de Producción integrada, tendrán además que cumplir: <ul style="list-style-type: none"> a) Disponer un sistema documentado e implantado de identificación y Trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde el olivar hasta la entrega de la aceituna al cliente. b) Dejar claramente diferenciadas las cajas de campo empleadas para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, no pudiéndose emplear estas para otros productos. 	<ul style="list-style-type: none"> - No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de parcelas que no cumplan en toda su producción las normas de cultivo y Reglamentos específicos de Producción integrada y el cumplimiento de este Reglamento de obtención de aceituna de mesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Implantación de un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas o controles de verificación de calidad de las entradas de aceitunas.
---	--	--	--

<p>6.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> c) Dejar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se elabora cada tipo de producto este o no acogido a Producción integrada, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso. d) Los distintos elementos y equipos utilizados en las fases de elaboración incluido el tratamiento con solución alcalina, fermentación en salmuera, conservación y envasado deberán ser limpiados completamente de producto de distinto origen de Producción integrada, antes de proceder a la manipulación de producto amparado por este Reglamento. e) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos obtenidos por la empresa. 		
---	---	--	--

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

7. INSTALACIONES GENERALES

7.1 CONDICIONES GENERALES

<p>7.1.1 Materiales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente. - Materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a la aceituna o soluciones de tratamientos de solución alcalina o salmueras, sustancias nocivas ni cambiar sus características organolépticas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos los especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente. Se indica los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se utilizará de forma general aceros inoxidables austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.
--------------------------------	---	---	---

7.2 CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS, DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO

<p>7.2.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todas las superficies en contacto directo con la aceituna o sus depósitos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza. - En toda instalación, tuberías, válvulas, depósitos, etc. debe asegurarse que el escurrido por gravedad sea total. - Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento. - Los pasillos dentro del almacén de manipulación se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos. - Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente. - La zona de cocido o fermentación, conservación y envasado de la aceituna elaborada deben estar perfectamente limpias y construidas de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes con pinturas lavables o alicatadas, desagües, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - La utilización de instalaciones y equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizará tornillos o fileteados en las zonas en contacto con la aceituna. 	<ul style="list-style-type: none"> - La rugosidad de superficies en contacto con la aceituna o soluciones de tratamiento de solución alcalina o salmueras debe ser Ra 0'8 µm. Pudiéndose aceptar rugosidades mayores siempre que estén especificadas claramente el grado y aumento de tiempos de limpieza. - Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm, para facilitar el acceso y limpieza de las instalaciones.
---	--	--	--

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>7.2.2 Aseos y vestuarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Debe existir un número suficiente de aseos debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos. - Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (distribuidores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso). - Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se hagan operaciones de elaboración o envasado, así como almacenes donde se encuentre la aceituna previamente a su elaboración. - El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa, se dispondrá de taquillas para ropa y calzado, de fácil limpieza y desinfección. - Se evitarán huecos y ventanas. Los huecos y ventanas tendrán instalados elementos que impidan la entrada de insectos. 		<ul style="list-style-type: none"> - Los grifos de los lavabos sean preferentemente de accionamiento automatizado no manual
<p>7.2.3 Ventilación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todas las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias, especialmente en los servicios sanitarios 		<ul style="list-style-type: none"> - En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda que pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.
<p>7.2.4 Iluminación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los locales donde se efectúen operaciones de cocido, fermentación o conservación en depósitos, así como donde se efectúen muestreos y controles, deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales. - Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.2.5 Desagües	<ul style="list-style-type: none"> - Los sistemas de desagüe serán los adecuados. - En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso. 		
7.2.6 Superficies	<ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante. 		
7.2.7 Zonas de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de aceitunas elaboradas y de envases vacíos. - Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias. - Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en las zonas de conservación en depósitos o envasado. - Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa. - Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria. 		<ul style="list-style-type: none"> - El almacenamiento de los productos envasados estarán separados 45 cm. del perímetro de las paredes y a más de 10 cm. del suelo.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>7.2.8 Suministro de agua</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos (lavado, elaboración, conservación etc.) o el lavado de cualquier superficie en contacto con éstos. - Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta para la limpieza de productos primarios o en el proceso de transformación.

8. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones			
8.1 Plan de limpieza y desinfección			
<p>8.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, zonas de cocido fermentación, conservación en depósitos y envasado de la aceituna elaborada así como depósitos y almacenes de productos envasados, que corresponda a sus necesidades. - El plan, desglosado por zonas, líneas de trabajo o secciones, con instrucciones claras, concretas y sencillas, debe estar por escrito y accesible a los que deban llevarlo a cabo. - El plan debe especificar los tipos de productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>8.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en industria alimentaria, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza. - Se proveerá un local donde se pueda comer y en su caso fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento. 		<ul style="list-style-type: none"> - Establecer la prohibición de fumar dentro de las instalaciones o almacenes.

8.2 LUCHA CONTRA PLAGAS			
<p>8.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. - El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación. - El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos, además deberán cumplir las condiciones de uso de la normativa vigente y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria. - Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos. - Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos de transformación o envasado. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

8.2.2 Pájaros y otros animales	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernócta. - Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.
8.2.3 Evacuación de desperdicios industriales	<ul style="list-style-type: none"> - Los desechos de la planta deben ser evacuados según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los alrededores de la planta o el suministro de agua. - Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial, incluido en el plan de consumo de agua y contemplando la reutilización de soluciones de elaboración, así como el tratamiento o depuración previa de las aguas residuales antes de su eliminación y el destino final de las mismas, conforme a las condiciones establecidas por la normativa vigente. 		

9 EQUIPOS			
9.1 CONDICIONES GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> - Las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños. 		
9.2 DISEÑO	<ul style="list-style-type: none"> - La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene. 		
9.3 SUPERFICIES DE TRABAJO	<ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario. 		
9.4 CARRETILLAS	<ul style="list-style-type: none"> - Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>9.5 MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado. 		

10 PERSONAL			
<p>10.1 FORMACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe asegurar la formación del personal de envasado y almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos. - El personal de la industria que interviene a lo largo del proceso de elaboración, debe estar formado en el Procedimiento interno de producción integrada de elaboración de aceituna y la normativa, cursos y reglamentos que le afecten. 		<ul style="list-style-type: none"> - Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la industria.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>10.2 BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y ENVASADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y envasado de aceituna, que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos: a) Los manipuladores deben mantener un grado elevado de aseo personal. b) Las personas afectadas por enfermedades infecciosas no deben trabajar en las dependencias donde se manipulen los productos. c) Los cortes y las heridas de los manipuladores que no impidan continuar el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables. d) Todo el personal debe lavarse las manos, antes de volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de trabajo. e) En caso de utilización de guantes por parte de los manipuladores, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el punto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario. f) El pelo y la barba de los manipuladores deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva. g) El personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas disposiciones de aseo personal 		

<p>10.2 Buenas practicas de higiene y envasado</p>	<ul style="list-style-type: none"> h) Los manipuladores no deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo. i) Een las zonas de trabajo los manipuladores no deben: <ul style="list-style-type: none"> - comer, beber, masticar chicle, llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas. - llevar efectos personales que pudieran desprenderse. j) Toser o estornudar sobre los alimentos. k) No fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento. - Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas de higiene y envasado de aceituna elaborada. 		
--	--	--	--

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>10.3 SALUD Y SEGURIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. - Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes. 		

11 CONTROL DE CALIDAD			
<p>11.1 CALIDAD DEL PRODUCTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se llevará un sistema preventivo de control de los alimentos que garantice la seguridad de los mismos, implantando un Sistema de vigilancia APPCC de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos". - La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las en la legislación vigente referentes a la analítica y normalización comercial. <p>Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) En la procedencia y recepción de la aceituna, incluido sus muestreos. b) Procesos de cocido, fermentación y conservación de la aceituna. c) Sobre el producto antes del envasado d) En el producto ya terminado y listo para su expedición <p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en la legislación vigente de calidad en la aceituna de mesa, así como los coadyuvantes y tratamientos de los procesos de elaboración,</p>		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITUNA DE MESA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
11.1 Calidad del producto	<p>tratamientos con soluciones alcalinas o salmueras, conservación en depósitos, envasado y conservación del producto elaborado que se hubieran efectuado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se efectuarán mediante muestreo aleatorio y de forma sistemática análisis de residuos de productos fitosanitarios en los apartados c ó d según se prevea en su procedimiento de control de la calidad (se comprende en estos análisis la comprobación de las materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas fitosanitarias de cultivo, tanto los autorizados como aquellos excepcionales que se hubieran efectuado). - Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados. 		<ul style="list-style-type: none"> - Incluir en el procedimiento de control de la calidad, un plan de muestreo mediante un análisis de riesgo.
11.2 COMPROBACIÓN DEL INSTRUMENTAL DE MEDIDA	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones. 		
11.3 NO CONFORMIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer un procedimiento de detección y constancia de registros por escrito la acción correctora a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este Reglamento específico. 		
11.4 RECLAMACIONES DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento específico. - El sistema contemplará la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas. 		

CONSEJERIA DE SALUD

RESOLUCION de 8 de junio de 2004, de la Dirección General de Salud Pública y Participación, por la que se convoca un curso regular para la formación de Enfermeras y Enfermeros de Empresa en la provincia de Almería.

La Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales, cuyo artículo 37.3.a) determina la necesidad de que se cuente con un ATS/DUE de empresa en los servicios de prevención que desarrollen funciones de vigilancia y control de la salud de los trabajadores, han condicionado un muy considerable incremento de la demanda de estas titulaciones.

Dado que la referida titulación oficial solamente puede ser expedida por la Escuela Nacional de Medicina del Trabajo, y en orden a dotar al Sistema Nacional de Salud de los profesionales titulados necesarios, es por lo que ésta propone la convocatoria de cursos regulares para la formación de Enfermeras y Enfermeros de Empresa con contenido teórico práctico, al efecto de ofertar al mundo de la salud laboral un sistema formativo homogéneo en todo el Sistema Nacional de Salud y accesible al profesional de enfermería.

Por tanto, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 242/1959, de 6 de febrero (BOE de 23 de febrero de 1959), por el que se reorganiza el Instituto Nacional de Medicina y Seguridad en el Trabajo; el Real Decreto Legislativo 1/1994, de 20 de junio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Seguridad Social, y en virtud del Real Decreto 400/1984, de 22 de febrero, por el que se traspasan a la Comunidad Autónoma de Andalucía las funciones y servicios del Instituto Nacional de la Salud; el Decreto 40/1984, de 29 de febrero, de asignación a la Consejería de Salud y Consumo de las competencias transferidas respecto a la red del Instituto Nacional de la Salud, y el Decreto 241/2004, de 18 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud.

Esta Dirección General resuelve convocar un curso regular para la formación de Enfermeras y Enfermeros de Empresa, con sujeción a las siguientes:

BASES DE CONVOCATORIA

1. Normas generales.

1.1. Se convoca un curso regular de formación de Enfermeras y Enfermeros de Empresa de trescientas horas lectivas, a celebrar en Almería.

La financiación de los referidos cursos se realizará con cargo al presupuesto de esta Consejería para el ejercicio económico de 2004.

1.2. Las plazas que se convocan para el curso son 30, que se cubrirán por concurso de méritos si el número de solicitudes excede de la citada cifra.

1.3. Los méritos valorables en el concurso serán los que se establecen en el baremo que figura como Anexo 1 de la presente convocatoria.

1.4. Sólo serán valorados los méritos que sean debidamente acreditados.

1.5. La presentación de documentación acreditativa de los méritos alegados distinta a la requerida o la no presentación de la misma, producirá la no valoración de los correspondientes méritos, pero no será causa de exclusión del aspirante para participar en el proceso de selección.

1.6. La documentación acreditativa de los méritos valorables será presentada junto con la solicitud, no pudiendo ser incorporada después de finalizar el plazo de presentación de instancias.

2. Requisitos.

2.1. Los aspirantes deberán estar en posesión de la nacionalidad española y del título de Diplomado en Enfermería o ATS.

2.2. Podrán participar en esta convocatoria, en igualdad de condiciones que los españoles, los nacionales de un Estado miembro de la Unión Europea o personas incluidas en el ámbito de aplicación de los Tratados Internacionales celebrados por la Comunidad Europea y ratificados por España, en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.

Asimismo podrán participar los cónyuges de quienes se citan en el párrafo anterior, siempre que no estén separados de derecho, así como sus descendientes y los de sus cónyuges, siempre que no estén separados de derecho, menores de veintitún años o mayores de dicha edad que vivan a sus expensas.

2.3. Los aspirantes que se mencionan en los dos párrafos anteriores deberán estar en posesión del título español de Diplomado en Enfermería, o su equivalente extranjero homologado o reconocido por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, conforme a lo previsto en la legislación aplicable en la materia.

2.4. Los requisitos establecidos en las bases 2.1 y 2.2 se acreditarán mediante la presentación del título original o fotocopia legalizada ante Notario o compulsada según la normativa vigente.

2.5. Los requisitos establecidos en las bases 2.1 y 2.2 deberán cumplirse en el momento de finalizar el plazo de presentación de instancias.

3. Solicitudes.

3.1. La solicitud para tomar parte en los cursos se ajustará al modelo oficial que figura en el Anexo 2 de la presente convocatoria.

3.2. Junto con la solicitud, los aspirantes presentarán la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos especificados en la base 2, así como la documentación acreditativa de los méritos aportados.

3.3. La solicitud irá dirigida al Ilmo. Sr. Delegado Provincial de Salud de Almería.

3.4. La solicitud y la documentación requerida se presentarán preferentemente en el Registro de las Delegaciones Provinciales de Salud o conforme a lo previsto en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3.5. El plazo de presentación de solicitudes será de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta Resolución en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

3.6. Terminado el plazo de presentación de instancias, la Delegación Provincial de la Consejería de Salud de Almería publicará en sus tablones de anuncios la lista de admitidos y excluidos, con indicación de las causas de exclusión, en el plazo de treinta días hábiles.

3.7. Los aspirantes excluidos dispondrán de un plazo de diez días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de las listas, para subsanar el defecto que haya motivado su exclusión.