

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 12 de junio de 2013, por la que se aprueba el Reglamento Especifico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra.

P R E Á M B U L O

La producción integrada es el sistema de obtención de productos agrarios y sus transformados que utiliza mecanismos de regulación naturales, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la economía de las explotaciones e industrias de transformación de productos agroalimentarios, así como las exigencias sociales de acuerdo con los requisitos que se establezcan para cada producto en el correspondiente reglamento de producción o elaboración, de forma que los productos obtenidos bajo este sistema pueden llevar la marca o identificación de garantía en este sentido.

El Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, modificado por el Decreto 7/2008, de 15 de enero, dispone, en su artículo 3, que 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, con el contenido mínimo que dicho artículo describe.

Por su parte, la Orden de 13 de diciembre de 2004, modificada por la Orden de 24 de octubre de 2005, por la que se desarrolla el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, establece que los reglamentos específicos contemplarán las prácticas obligatorias, prohibidas y recomendadas, e incorporarán los requisitos generales de producción integrada de Andalucía, que para los centros de manipulación e industrias de transformación de productos se encuentran regulados en la Orden de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Especifico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva.

El Distintivo de Garantía de Producción Integrada de Andalucía, regulado en el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, es una marca de garantía, propiedad de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente y en los Reglamentos de Producción Integrada que en cada caso sean de aplicación.

El Reglamento Especifico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva fue publicado mediante Orden de 24 de octubre de 2003.

Según el artículo 3.2 de la Orden de 13 de diciembre de 2004, la revisión de los Reglamentos Especificos se podrá realizar en cualquier momento, con objeto de recoger las modificaciones de la normativa aplicable o las innovaciones tecnológicas, y, al menos, cada cinco años.

Así mismo, se considera apropiado cambiar el título del Reglamento por el de «Reglamento Especifico de Producción Integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra» teniendo en cuenta que su cumplimiento conduce a la obtención de este tipo de aceite.

Por lo tanto, y dado que las técnicas para la obtención de aceite de oliva virgen extra se encuentran suficientemente desarrolladas y que se aplican en los procesos citados, procede aprobar el correspondiente Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra, derogando, en consecuencia, la Orden de 24 de octubre de 2003.

En la redacción del texto normativo, se ha tenido en cuenta lo estipulado en la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, respecto a la utilización de un lenguaje inclusivo y no sexista.

La presente disposición se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 48.1 la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de Reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, que atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de agricultura, ganadería y desarrollo rural y, en el artículo 48.3.a) del mismo texto estatutario, en donde se le atribuye, entre otras, la competencia exclusiva, de acuerdo con las bases y la ordenación de la actuación económica general y en los términos de lo dispuesto en los artículos 38, 131 y 149.1.11.ª, 13.ª, 16.ª, 20.ª y 23.ª de la Constitución, en materia de regulación de los procesos de producción agrarios, con especial atención a la calidad agroalimentaria, la trazabilidad y las condiciones de los productos agroalimentarios destinados al comercio, así como la lucha contra los fraudes en el ámbito de la producción y comercialización agroalimentaria.

Por otra parte, el Decreto 151/2012, de 5 de junio, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, establece en su artículo 1 que, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 10 del Decreto del Presidente 3/2012, de 5 de mayo, de la Viceconsejería y sobre reestructuración

de Consejerías, corresponde a la Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera y agroalimentaria, medio ambiente, agua, planificación, ordenación y desarrollo territorial y rural, y urbanismo.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que me confiere el artículo 3 y la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, modificado por el Decreto 7/2008, de 15 de enero, así como el artículo 44 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

DISPONGO

Artículo único. Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra.

1. Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra, que se incorpora como Anexo de la presente Orden.

2. Este Reglamento define las prácticas de obtención de los aceites de oliva virgen extra, elaboración y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme a los artículos 2.g) y 6.b) del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, modificado por el Decreto 7/2008, de 15 de enero, deben llevar a cabo las industrias en los procesos de obtención de aceite de oliva virgen extra para la utilización del Distintivo de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

3. La revisión de este Reglamento se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente 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 derogatoria única. Derogaciones.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Orden, y en particular la Orden de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva.

Disposición final única. 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, 12 de junio de 2013

LUIS PLANAS PUCHADES
Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1. Proceso de transporte, manipulación, molturación y envasado			
1.1 Transporte del fruto y contenedores			
<p>1.1.1 Transporte del fruto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transporte separado de frutos en función de su calidad (suelo, vuelo, etc.) - Métodos que permitan mantener intacta la integridad del fruto y aseguren la respiración de la aceituna 		<ul style="list-style-type: none"> - Transporte de cualquier material diferente a la aceituna. (Personas, herramientas, maquinaria, etc.) - Utilización de sacos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Evitar sobrepresión en transporte a granel en remolques, que serán preferentemente basculantes y sin que el fruto alcance gran altura.
<p>1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar las aceitunas 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. - Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta de las aceitunas o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación. 			<ul style="list-style-type: none"> - 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.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.2 Recepción de aceitunas e instalaciones			
<p>1.2.1 Recepción de aceitunas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Declaración de responsabilidad del agricultor o de la agricultora de identificación de los frutos procedentes de parcelas acogidas a Producción integrada y que cumplan el Reglamento específico de Producción integrada de olivar. - Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen. - Las entregas de aceitunas deben estar perfectamente diferenciadas las procedentes de "suelos" de las de "vuelos". - Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con aceitunas. - Establecer un procedimiento de inspección visual de las partidas de aceituna aportadas a la almazara. - Establecer un límite en el índice de madurez en el fruto para su aceptación, mediante la aplicación de un sistema para la verificación del índice de madurez y la calidad de los productos entrantes. 		<ul style="list-style-type: none"> - Aceptación de frutos procedentes de suelo o que presenten algún tipo de deterioro que comprometa la calidad del aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección temprana, una vez finalizada la lipogénesis. - Toma de muestra de fruto sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.2.1 Recepción de aceitunas</p>	<p>- Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como productos de Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de comercialización.</p>		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

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 capacidad no supere 20 Tm. - Utilización de tolvas de recepción en acero inoxidable y/o revestidas de pintura alimentaria. - Diseño de tolvas que eviten, al máximo, el deterioro del fruto. - No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de aceitunas - Separación real, definida y señalizada de líneas de recepción limpieza y almacenamiento para aceitunas recepcionadas procedentes de Producción integrada. - Pulcritud permanente en las zonas de recepción. - Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad alimentaria. - Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales. - Las instalaciones de recepción tendrán en cuenta las posibles adversidades climatológicas disponiendo de las oportunas protecciones y cubiertas necesarias para evitar el deterioro de la aceituna. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de tolvas de recepción abiertas en tránsito si no disponen de un sistema de apertura y cierre que permita el completo tapado de la tolva durante el 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 los productos primarios. 	<p>-</p>

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.3 Acondicionamiento del fruto, pesada, toma de muestras y control de calidad			
<p>1.3.1 Acondicionamiento del fruto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los frutos en su acondicionamiento solo deben pasarse por la limpiadora y despalladora, en casos excepcionales se podrá realizar un ligero lavado, garantizándose la limpieza del agua y el escurrido, dejando registros de las causas y partidas afectadas, así como de las condiciones del lavado efectuado (datos del agua, tiempo lavado, escurrido, etc.) - Uso de sistema de duchas para el lavado del fruto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aguas sucias en el lavado del fruto. 	<ul style="list-style-type: none"> - No lavar el fruto del árbol, salvo incidencias especiales y siempre con agua limpia en circuito abierto.
<p>1.3.2 Pesado, toma de muestras y control de Calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Una vez limpiada y/o lavada en su caso la aceituna se procede a la toma de muestras y a su pesada, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas. - Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañara a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad y que incluya circunstancias y situaciones excepcionales que pudieran producirse (variedad, sanidad, limpieza, etc.) 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.3.2 Pesado, toma de muestras y control de Calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Las determinaciones analíticas mínimas serán: humedad y contenido en aceite de este, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra. 		<ul style="list-style-type: none"> - Realizar determinaciones analíticas de acidez.
<p>1.3.3 Instalaciones de Acondicionamiento del fruto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza del fruto con equipos apropiados que preserven la integridad de la aceituna. - Disponer de un sistema de lavado en el acondicionamiento de aceitunas sin retorno de aguas utilizadas en la instalación de lavado, salvo que este sistema asegure el filtrado y potabilización del agua antes de su reutilización en el lavado las aceitunas antes de su molturación. - Disponer de una ducha de enjuague de la aceituna a la salida de la lavadora. - Limpieza permanente de los sistemas de acondicionado del fruto. - Empleo de despalladoras que preserven la integridad del fruto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aceites minerales en los hidráulicos de las pesadoras continuas 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de Limpiadoras y lavadoras en acero inoxidable.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.4 Almacenamiento de la aceituna e instalaciones			
1.4.1 Almacenamiento de la aceituna	<ul style="list-style-type: none"> - Molturación del fruto antes de 24 horas. - En el caso de que las entregas de aceitunas se realicen en cajas de campo, estas cajas de campo deben estar en adecuado estado de limpieza. La limpieza debe realizarse periódicamente con productos autorizados para la industria alimentaria. - La evacuación de los desechos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente. 	<ul style="list-style-type: none"> - El atrojado del fruto. 	

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4.2 Instalaciones de almacenamiento de aceituna</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenamiento en tolvas cuya capacidad no exceda el 50% de la capacidad nominal de la/s línea/s a la/s que alimenten. - Tolvas de almacenamiento en acero inoxidable y/o revestidas de pintura alimentaria. - Utilización de tolvas de almacenamiento cuyo diseño permita una adecuada circulación y vaciado de la aceituna. - Empleo de vibradores que faciliten la salida del fruto almacenado. - Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad Alimentaria. - Limpieza sistemática de las tolvas de almacenamiento. - Instalación de mecanismos que eliminen posibles elementos metálicos que se puedan encontrar en el fruto. - La zona de almacenamiento de desechos deberá limpiarse según lo establecido en el plan de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de tolvas de gran capacidad para el almacenamiento del fruto. Límite de 50 Tm. de capacidad/tolva. - 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"> - Utilización de sinfines de acero inoxidable.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.5 Preparación de la pasta, molturación y Extracción.			
<p>1.5.1 Condiciones generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza sistemática de los sinfines de alimentación de aceituna a molinos o de masa a batidoras. - Limpieza permanente de los molinos utilizando exclusivamente agua caliente a presión. - Control de la temperatura de batido - Control del tiempo de batido. - Temperatura final de la masa batida igual o inferior a los 30 °C. - En las Almazaras que no producen la totalidad del aceite de aceituna de producción de Producción integrada realizaran una limpieza exhaustiva en la línea de molturación y batido, previamente al proceso de elaboración con aceitunas de Producción integrada, debiéndose dejar registrada las condiciones y características de la limpieza efectuada. - No incorporar agua en el molino. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza sistemática de los sinfines de alimentación de aceituna a molinos o de masa a batidoras. - Limpieza permanente de los molinos utilizando exclusivamente agua caliente a presión. - Control de la temperatura de batido - Control del tiempo de batido. - Temperatura final de la masa batida igual o inferior a los 30 °C. - En las Almazaras que no producen la totalidad del aceite de aceituna de producción de Producción integrada realizaran una limpieza exhaustiva en la línea de molturación y batido, previamente al proceso de elaboración con aceitunas de Producción integrada, debiéndose dejar registrada las condiciones y características de la limpieza efectuada. - No incorporar agua en el molino. 	<ul style="list-style-type: none"> - Incorporar a la masa de aceituna, finos y sólidos procedentes de tamices u otras partes del proceso, así como cualquier materia extraña a la masa de aceituna no autorizada. - Sobrepasar los 30 °C de temperatura en la pasta al final del batido. - Superar las dos horas de batido. - Adiciones de coadyuvantes por encima de las dosis recomendadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reducir, al máximo, el transporte de masa de la molienda al batido. - No adicionar agua en el batido, salvo casos extremos. - Tiempo de batido comprendido entre los 60 y los 90 minutos. - Dosificaciones de M.T.N. No superiores al 2% y siempre adecuadas al estado del fruto.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.5.2 Molturación	<ul style="list-style-type: none"> - La molturación debe hacerse en el mismo día de la recepción de la aceituna y como máximo dentro de las 24 horas desde la recepción de la aceituna. 		<ul style="list-style-type: none"> - La extracción del aceite debe hacerse por un procedimiento continuo.
1.5.3 Preparación de la pasta	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza permanente de la batidora para evitar la formación de costras. - Limpieza integral de la batidora en caso de interrupción o parada del proceso de elaboración. - Utilización exclusivamente de coadyuvantes autorizados. - Utilización de agua potable y de buenas características de calidad. - Adición de coadyuvantes con dosificadores y en las primeras fases del batido. 		
1.5.4 Extracción parcial	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza permanente del sistema, con agua templada a presión. - Circulación independiente del caldo obtenido por éste sistema. 		<ul style="list-style-type: none"> - Separación inmediata del aceite obtenido - Utilización de centrifugas verticales para limpieza del aceite.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.5.5 Instalaciones de preparación de la pasta, molturación y extracción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de materiales inertes en los elementos del molino en contacto con la masa de aceituna. - Utilización de acero inoxidable en todos los componentes de la batidora en contacto con la masa de aceituna. - Utilización de batidoras con mecanismos que impidan la formación de corrientes de masa. - Instalación de protecciones en las batidoras que impidan la incorporación, incluso accidental de materias extrañas a la masa en el batido. - Utilización de material alimentario en raederas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la batidora - Adición de coadyuvantes sin dosificador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de descarga total de la batidora en caso de interrupción del proceso.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.6 Separación de fases sólidas			
1.6.1 Centrifugación de masas	<ul style="list-style-type: none"> - Control de potabilidad del agua de inyección y de adición. - Temperatura del agua de inyección igual o inferior a 30° C. - Limpieza diaria y en continuo del decanter, utilizando agua de adicción. - Limpieza permanente de tamices y depósitos de aceite y alpechín. - Limpieza permanente del recinto de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aguas de vegetación o de reciclado como coadyuvante en la inyección de masa al decanter. - Uso de cualquier producto que no esté expresamente autorizado en la elaboración del aceite de oliva virgen extra. - Segunda centrifugación de la masa. 	<ul style="list-style-type: none"> - En la elaboración en tres fases, no debe superar la relación 1:2 en la relación agua/masa. - En la elaboración en dos fases, utilizar la mínima cantidad de agua compatible con unos buenos agotamientos, sin sobrepasar el 10% del volumen de masa inyectada. - Adecuar los ritmos de inyección al estado de la masa, reduciéndolos si es necesario como medida prioritaria frente a otras más agresivas con el aceite (Temperaturas de proceso, cantidad y temperatura del agua de adicción, etc).

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.6.2 Instalaciones de la separación de fases sólidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Separación de líquidos de primera y segunda centrifugación, con líneas de circulación y decantación diferenciadas. - Dosificadores automáticos de masa. - Utilización de estatores de calidad alimentaria en las bombas de inyección de masa. - Utilización de mangueras para inyección de masa con certificado de calidad alimentaria. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de conducciones de caldos cerradas. - Dotar a los sistemas de doble caudalímetro para dosificar en dos y tres fases.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.7 Separación de fases líquidas			
<p>1.7.1 Condiciones generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza periódica de los componentes de la centrifugas verticales. - Temperatura del agua de adición sin sobrepasar los 30°C y manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrifuga vertical. - Control de la relación de caudales agua/aceite, sin sobrepasar la relación 1:1 que sea medible. - Control de potabilidad del agua de lavado. - Sangrado diario de los pozuelos o decantadores. - Capacidad adecuada de decantación, no menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad. - Separación de la sala de decantación del resto de las dependencias de la almazara o utilización de decantadores protegidos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza periódica de los componentes de la centrifugas verticales. - Temperatura del agua de adición sin sobrepasar los 30°C y manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrifuga vertical. - Control de la relación de caudales agua/aceite, sin sobrepasar la relación 1:1 que sea medible. - Control de potabilidad del agua de lavado. - Sangrado diario de los pozuelos o decantadores. - Capacidad adecuada de decantación, no menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad. - Separación de la sala de decantación del resto de las dependencias de la almazara o utilización de decantadores protegidos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reutilización de agua de lavado en la centrifugación de líquidos. - Empleo de detergentes y desengrasantes no autorizados y homologados en la industria agroalimentaria en la limpieza de pozuelos y centrifugas verticales. - Centrifugación cruzada en tres fases. - Práctica de múltiples centrifugaciones para acondicionamiento sensorial de los aceites. 	<ul style="list-style-type: none"> - No lavar los aceites en decantación mediante duchas de agua templada. - Programar las descargas de la centrifugas de aceite de forma manual. - Temperatura de la sala de decantación en torno a los 20/22° C - Incorporación en los decantadores de dispositivos que permitan el manejo y la limpieza para la eliminación de espumas.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.7.1 Instalaciones para la separación de fases líquidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pozuelos con fondo inclinado que permitan un sangrado adecuado. - Pozuelos contruidos con material inerte. 		<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de cierre de los pozuelos que evite la caída accidental de materias extrañas al aceite. - Trasego de aceites de centrifuga vertical a pozuelos por gravedad. - Pozuelos de acero inoxidable.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.8 Almacenamiento envasado y transporte de aceites			
1.8.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Los aceites se almacenarán en depósitos separados según calidades. - Los depósitos y envases para el aceite se utilizarán exclusivamente para este fin. - Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido. - Los envases no podrán ser reutilizables. - Los envases llenos de aceites, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo. - La maquinaria empleada para el envasado del aceite debe ser de acero inoxidable y de fácil limpieza. - En la zona de almacenamiento de los envasados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos. - El producto debe estar almacenado a la temperatura tal que no lo deteriore. - Los palets guardarán una distancia mínima entre ellas y con las paredes para permitir una correcta circulación del aire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenar en bodega cualquier producto distinto al aceite. - Limpieza de depósitos y conducciones con productos no homologados para industrias alimentarias. 	<ul style="list-style-type: none"> - No realizar trasiegos sucesivos. - Filtrado de los aceites obtenidos de Producción integrada antes de su envío a los depósitos de almacenamiento. - Mantener la temperatura en bodega en torno a los 18/20° C. - Utilización de inertizantes en los depósitos - Utilización de borboteo de gas inerte para la homogeneización de aceites.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.8.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños. - Limpieza sistemática de depósitos y conducciones de aceites. - Limpieza permanente de la bodega. 		
<p>1.8.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de aceites.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente . - Depósitos contruidos en material inerte con formas que permitan y aseguren un sangrado eficaz, dotados de mecanismos de limpieza, llenado por el fondo y sistema de muestreo. - Depósitos de capacidad adecuada para permitir una óptima clasificación de calidades y nunca de capacidad superior al 10% de la producción total. - El revestimiento y conservación de depósitos se realizará de forma periódica y con materiales autorizados para productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Depósitos de hierro sin revestir. - Depósitos abiertos. - Depósitos aéreos. - Utilización de trujales sin revestimientos inertes. - Iluminaciones que puedan afectar a los aceites. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de depósitos de acero inoxidable para el almacenamiento del aceite. - Envasar el aceite en envases que protejan de la luz. - Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias. - Bodega para aceites de Producción integrada separados físicamente del resto de los aceites. - Filtrado y envasado de los aceites en local independiente de la bodega.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.8.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de aceites.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de tuberías de carga y descarga, construidas en material inerte y con pendientes adecuadas para su completo vaciado. - Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y manipulación. - Bodega en edificio independiente y alejada de fuentes de olores no deseables. - Paramentos verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza. - Bodega aislada térmicamente. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia de la aceituna y productos elaborados.			
2.1 Condiciones generales			
<p>2.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir registros de control y albaranes 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. - Las empresas que no obtienen la totalidad del aceites sujeta a este reglamento para su control y certificación, tendrán además que cumplir: - Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y Trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde el olivar hasta la entrega del aceite al cliente, - Deben quedar 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 y Reglamentos de Producción integrada que le afecten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que la empresa implante un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se obtendrá cada tipo de producto esté o no acogido a Producción integrada, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso. - Las líneas de extracción deberán ser limpiadas completamente de producto de origen distinto a Producción integrada, antes de proceder a la obtención de aceites amparados por esta norma. - 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 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3 Instalaciones generales			
3.1 Condiciones generales			
<p>3.1.1 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 los aceites propiedades 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.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2 Características constructivas, de diseño y mantenimiento			
<p>3.2.1 Condiciones generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Todas las superficies en contacto directo con la aceituna o el aceite extraído debe 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 extracción, envasado y de manipulación del aceite debe estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - La utilización de 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 o el aceite elaborado. 	<ul style="list-style-type: none"> - La rugosidad de superficies en contacto con las aceitunas y aceite procesado 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. 	

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.2 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 manipulen productos (aceituna y aceites). - 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 o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que los lavabos sean preferentemente de accionamiento no manual
<p>3.2.3 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 pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.4 Iluminación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los locales por donde circulen los productos 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. 		
<p>3.2.5 Desagües</p>	<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. 		
<p>3.2.6 Superficies</p>	<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. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.7 Zonas de almacenamiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos. - Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias. - Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado. - 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 alimenticios 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 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.8 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, tratamiento, refrigeración, o la humidificación del producto) o con 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. - Utilización de filtros de carbón activo para el agua de consumo de proceso de extracción.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones			
4.1 Plan de limpieza y desinfección			
<p>4.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, líneas de molturación de aceitunas y envasado, así como las bombas de trasiego de aceite y depósitos, 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. - 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 preverá un local donde se pueda comer o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.2. Lucha contra plagas			
<p>4.2.1 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. Estos productos deben cumplir la legislación 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 y líneas de recepción de aceitunas y de 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 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>4.2.2 Pájaros y otros animales</p>	<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 pernocia. - 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.
<p>4.2.3 Evacuación de desperdicios industriales</p>	<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 a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de los efluentes líquidos resultantes de la extracción de aceite de oliva virgen extra, como fertilizante en suelos agrícolas en la Comunidad Autónoma de Andalucía en conformidad a la normativa vigente.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
5 Equipos			
5.1 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 (protectores, bandejas, etc.). 		
5.2 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. 		
5.3 Superficies de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario. 		
5.4 Carretillas	<ul style="list-style-type: none"> - Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén. 		<ul style="list-style-type: none"> - Uso de carretillas eléctricas en todas las instalaciones de la almazara.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>5.5 Máquinas y herramientas</p>	<p>- Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguras y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado.</p>		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
6 Personal			
6.1 Formación	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe asegurar la formación del personal de almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos. - El maestro o la maestra de almaza, debe estar formado en el Proceso indicado por los Reglamentos de Producción integrada de obtención del producto primario y del aceite de oliva virgen extra que les afecten. 		<ul style="list-style-type: none"> - Asegurar la formación del personal del servicio técnico y de calidad de la Almazara.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado</p>	<p>-</p> <p>La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. los manipuladores y las manipuladoras 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 y las manipuladoras 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 y las manipuladoras, 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 y las manipuladoras deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado	<p>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> <p>h. Los manipuladores y las manipuladoras no deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo. - llevar efectos personales que pudieran desprenderse <p>i. En las zonas de trabajo los manipuladores y las manipuladoras no deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comer, beber, masticar chicle, llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas - toser o estornudar sobre los alimentos <p>j. no fumar en ninguna zona de la industria.</p> <p>- Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas higiene y manipulado.</p>		
6.3. Salud y seguridad	<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 y a la legislación vigente. 		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7 Control de calidad			
7.1 Calidad del producto	<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 normas existentes en la legislación vigente referentes a la analítica y normalización comercial. Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> a. en la procedencia y recepción de la aceituna, incluido sus muestreos. b. molturación de la aceituna y extracción del aceite. 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 las normas de calidad de la legislación vigente de aceite de oliva virgen extra respecto a:</p> <p>Los coadyuvantes y tratamientos de los procesos de manipulación, elaboración, envasado y conservación.</p>		

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>7.1 Calidad del producto</p>	<p>Análisis de residuos de productos fitosanitarios en la recepción de productos (apartado a) de materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas fitosanitarias de cultivo, tanto los autorizados en el sistema de calidad del producto primario y aquellos excepcionales que se hubieran efectuado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La empresa dispondrá de un procedimiento de control de la calidad del producto obtenido bajo Producción integrada que contemplará la clasificación inicial de los aceites mediante un análisis físico-químico y organoléptico una vez producido, almacenado y/o loteado antes del envasado, antes de su expedición a granel o sobre el producto ya terminado y listo para su expedición (apartados c o d). - Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados. - En el caso de que algunas de las partidas producidas no cumplan las condiciones y requisitos técnicos recogidos en los Reglamentos de Producción integrada, la empresa dispondrá de un manual de actuación para su comercialización fuera del régimen de Producción integrada y en su caso, su posible destino para uso industrial o su destrucción si no se cumplen las condiciones mínimas como producto alimentario. - El envasado y etiquetado de los productos debe ser conforme al cumplimiento de la Reglamentación Técnica Sanitaria para los aceites vegetales comestibles y a la legislación vigente comunitaria. 		<ul style="list-style-type: none"> - Realizar un protocolo de seguimiento de la evolución de la calidad de los aceites obtenidos, mediante una frecuencia de controles sobre el producto almacenado o ya terminado y listo para su expedición. - El etiquetado deberá llevar el Distintivo de Garantía de Producción integrada. - En los envasados de los aceites de oliva virgen extra merecedores del uso del distintivo de Garantía de Producción Integrada, adecuar la fecha de consumo preferente a la variedad, al tiempo de vida desde su elaboración y a su caracterización.

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.2 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. 		
7.3 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. 		
7.4 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. - El sistema contemplara la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas. 		