

**Pliego de condiciones de  
"SALSAS DE TOMATE FRITO"  
para la obtención de la Marca**

**"CALIDAD CERTIFICADA"**



## ÍNDICE

### Página

<b>1. Objeto y Alcance</b>	
<b>1.1 Objeto</b>	3
<b>1.2 Alcance</b>	3
<b>2. Características diferenciadoras</b>	3
<b>3. Definiciones</b>	4
<b>4. Características Específicas del Producto</b>	5
<b>4.1 Características Organolépticas</b>	6
<b>4.2 Características Físico Químicas</b>	7
<b>4.3 Presentación y Etiquetado</b>	7
<b>4.5 Métodos de control</b>	8
<b>5. Características del Proceso Productivo</b>	9
<b>5.1 Descripción del Proceso Productivo</b>	10
<b>5.2 Características de las Instalaciones y Equipos Empleados</b>	13
<b>5.3 Características de las Materias Primas/Materiales Auxiliares Empleados</b>	13
<b>6. Documentación y Legislación de Referencia</b>	14
<b>6.1 Documentación de Referencia</b>	14
<b>6.2 Legislación de Referencia</b>	14
<b>ANEXOS</b>	

# **PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA "CALIDAD CERTIFICADA"**

## **SALSAS DE TOMATE FRITO**

### **1.- OBJETO Y ALCANCE**

#### **1.1.- Objeto**

El objeto del presente Pliego es la descripción de los requisitos técnicos necesarios, para que una empresa o agrupación de estas, puedan solicitar el uso de la Marca "Calidad Certificada" para la elaboración de "Salsas de Tomate Frito", como distintivo de calidad, que acredite las especiales características inherentes al producto y a sus métodos de elaboración.

#### **1.2.- Alcance**

El presente Pliego se aplicará a la certificación de las "Salsas de Tomate Frito" que pretendan acogerse a la Marca "Calidad Certificada".

Esta certificación se circunscribe a las características físico- químicas y organolépticas del producto, así como las condiciones técnicas del proceso de elaboración, cumpliendo en todo momento las disposiciones establecidas en la legislación vigente que le sea de aplicación.

### **2.- CARACTERÍSTICAS DIFERENCIADORAS**

Los productos hortofrutícolas frescos (TOMATES) empleados para la elaboración de SALSAS DE TOMATE FRITO y las materias primas secundarias, deben cumplir las siguientes condiciones:

- Los Tomates empleados en la elaboración deben ser cultivados, recolectados y manipulados cumpliendo los estándares de Producción Controlada bajo la serie de normas GlobalGap o Agricultura Ecológica, según el caso, debiendo estar debidamente certificados por una Entidad inscrita en el Registro de Entidades de Inspección y Certificación de Productos Agroalimentarios y Pesqueros en la Comunidad Autónoma de Andalucía, regulado por el Decreto 268/2003, de 30 de septiembre.
- El aceite empleado para la elaboración de las SALSAS DE TOMATE FRITO será exclusivamente Aceite de Oliva Virgen Extra con una acidez, expresada en ácido oleico, inferior al 0,15 %.

En el producto elaborado final:

- No se permite el empleo de concentrado de tomate, colorantes y conservantes ni de cualquier otra sustancia no recogida en el presente Pliego en la elaboración de la Salsas de Tomate Frito.

### 3.- DEFINICIONES

Se indican a continuación, los términos o definiciones consideradas importantes para aclarar la comprensión de los epígrafes de este Pliego relacionados con las características específicas del producto y del proceso productivo.

- a) **Aceite de Oliva Virgen Extra:** Aceites que, habiéndose obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones que excluyan toda alteración del producto, no se sujetan a ningún otro tratamiento que no sea su lavado, decantación, centrifugado o filtración, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos. (Anexo I. Reglamento del Consejo 865/2004 de 29 de abril).
- b) **Azúcar:** Sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y seca en cristales de granulometría 0,48 +/- 0,15 mm., homogénea y con deslizamiento libre.
- c) **Conservas:** Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias o alimentarias permitidas, estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados. (R.D. 2420/1978 de 2 de Junio, Por el que se aprueba el Reglamento Técnico Sanitario para la elaboración y venta de conservas vegetales).
- d) **Envasado:** Fase consistente en la introducción del producto en envases adecuados.
- e) **Escaldado:** Proceso térmico que típicamente se aplica a un alimento con el propósito de desactivar las enzimas y fijar el color del producto. (Código Internacional recomendado de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente).
- f) **Esterilización Industrial o Técnica:** Proceso por el que se destruyen o inactivan por un periodo determinado de tiempo todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos, en condiciones normales de almacenamiento (Codex Alimentario Español).
- g) **Hortaliza:** Con la denominación genérica de "Hortalizas", se designa cualquier planta herbácea hortícola que se pueda utilizar como alimento, ya sea en crudo o en cocinado, a los efectos de este pliego, se considerarán "Hortalizas " a los frutos, bulbos, pepónides y raíces, incluidos en la sección primera, Capítulo XXI del Código Alimentario Español (R.D. 2420/1978 de 2 de Junio, Por el que se aprueba el Reglamento Técnico Sanitario para la elaboración y venta de conservas vegetales).
- h) **Peso Bruto:** Peso total incluido el peso del envase.
- i) **Peso Ecurrido:** Masa de producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla 5 mm., al cabo de 2 minutos.
- j) **Peso Neto:** Peso total menos el peso del envase.
- k) **Sal para Alimentación:** Es el producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y que se conoce con el nombre de <<sal

comestible >> o simplemente <<sal>>. (Apdo. 2. 1. R.D. 424/ 1983).

- l) **Salsas:** Se entienden por salsas aquellos preparados alimenticios resultados de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que, sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios. (Real Decreto 858/1984 de 28 de Marzo, Por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa).
- m) **Salsa de tomate:** Mezcla cocinada de pulpa de tomate, aceite vegetal comestible y sal. El producto elaborado no tendrá más de 5 % de Cloruro Sódico (sal) ni menos de 10 % de aceite, y la cantidad del extracto seco desengrasado oscilará entre el 16 – 18 %.
- n) **Tiempo de observación:** Espacio de tiempo que transcurre desde que el producto es envasado y esterilizado hasta que es etiquetado y que se emplea para observar visualmente posibles problemas de cerrado o fermentado de los botes de cristal)
- o) **Tomate Frito:** Es el producto formulado a partir de tomate frito en cualquiera de sus formas de utilización (tomate frito natural, zumo de tomate frito, puré, pasta o concentrado de tomate frito) tal y como definen el Código Alimentario Español, y sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con la adición facultativa de los ingredientes que se citan en el título IV, de esta reglamentación, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante el tratamiento térmico adecuado. (Real Decreto 858/1984 de 28 de Marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico - Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa).
- p) **Triturados, purés y concentrados de tomate frito:** Son las semiconservas o conservas en cuya elaboración se han empleado operaciones de trituración y en su caso, las de tamizado y concentración. (R.D. 2420/1978 de 2 de Junio, Por el que se aprueba el Reglamento Técnico Sanitario para la elaboración y venta de conservas vegetales).
- q) **Trazabilidad:** La posibilidad de encontrar y seguir el rastro de los constituyentes de un producto a través de todas las etapas de la producción, transformación y distribución, de modo que pueda conocerse el origen de las materias primas y los procesos a los que han sido sometidos, de forma que se garantice la trazabilidad completa del sistema: "trazabilidad hacia atrás", "trazabilidad interna" y "trazabilidad hacia delante".

#### 4.- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

Las Salsas de Tomate Frito acogidas a este Pliego se elaborarán a partir de tomates de las variedades Raf, para las salsas elaboradas exclusivamente a partir de dicha variedad, y de las variedades Ventero y Pitenza para el resto de las salsas.

- La variedad Raf tiene un fruto asurcado y de color uniforme, empleándose los de color rojo para la elaboración de las Salsas de Tomate, la cantidad de azúcares oscila entre los 8º y 10º Brix, poseyendo una carne con alta consistencia y sabor intenso.
- Las otras dos variedades empleadas presentarán un color rojo uniforme, sin apariencia de vetas verdes y con una gran consistencia en la carne, la cantidad de azúcares oscila entre los 4º y 5º Brix.

Todo el tomate empleado para la elaboración de Salsas de Tomate Frito acogido a este Pliego deberá

estar producido y manipulado bajo las normas de GobaGap o, en su caso, de Agricultura Ecológica, debiendo estar certificados por una Entidad de Certificación debidamente autorizada para ello.

Los tomates de la variedad Raf empleados podrán oscilar entre el calibre pequeño (G) y el mediano (M), el resto de variedades los calibres serán desde medianos (M) a grandes (MM)

En el momento de la recepción los tomates deberán presentar una consistencia uniforme y una coloración rojiza y la concentración de azúcares deberá estar comprendida entre los 8° y 10° Brix para el caso del Tomate Raf y entre 4° y 5° para el resto de tomates utilizados.

- **Tomate frito:** Es una salsa elaborada a partir de tomate de primera calidad de la variedades Ventero y Pitenza junto con Aceite de Oliva Virgen Extra, azúcar y sal. La producción del tomate empleado estará certificada bajo la norma GlobalGAP.
- **Tomate Raf frito:** Los ingredientes utilizados son, tomate Raf de la variedad delicias de primera calidad, junto con Aceite de Oliva Virgen Extra, azúcar y sal. La producción del tomate empleado estará certificada bajo la norma GlobalGAP.
- **Crema de tomate:** Es una salsa elaborada a partir de tomate de primera calidad de la variedades Ventero y Pitenza junto con Aceite de Oliva Virgen Extra, azúcar y sal. La producción del tomate empleado estará certificada bajo la norma GlobalGAP.
- **Mousse de tomate Raf:** Es una salsa elaborada a partir de tomate Raf de Almería, junto con Aceite de Oliva Virgen Extra, azúcar y sal. La producción del tomate empleado estará certificada bajo la norma GlobalGAP.
- **Mousse de tomate:** Es una salsa elaborada a partir de tomate de primera calidad de la variedades Ventero y Pitenza junto con Aceite de Oliva Virgen Extra, azúcar y sal. La producción del tomate empleado estará certificada bajo la norma GlobalGAP.
- **Mousse de tomate ecológico:** Es una salsa elaborada a partir de tomate de primera calidad de la variedades Ventero y Pitenza junto con Aceite de Oliva Virgen Extra, azúcar y sal, **TODOS** estos ingredientes deberán estar certificados como procedente de Agricultura Ecológica, por una Entidad Certificación autorizada para ello.

La diferencia entre las Salsas de Tomate Frito y las Mousses de Tomate, estriba en el proceso a que se someten tras proceder a la fritura del tomate, mientras que a las salsas de tomate se les realiza un batido al tiempo que se le añade Aceite de Oliva Virgen Extra en crudo, a las Mousses tras el tamizado se le aplica una operación de batido para proporcionarles la consistencia espumosa propia de la Mousse.

#### 4.1.- Características organolépticas

Todas las Salsas de Tomate Frito, se elaborarán con Tomates y añadidos de sal, azúcar y Aceite de Oliva Virgen Extra, por lo que las propiedades organolépticas vendrán derivadas del conjunto de estos.

La concentración de azúcar en las Salsas de Tomate Frito amparadas bajo este pliego, será

superior a los 15° Brix, por lo que su sabor al paladar es dulce, así como todos los productos producen una sensación dulce al olerlos. En cuando el color, abundan la gama de naranjas a rojos, presentando un color más anaranjados la Mousse de Tomate, la Mousse de Tomate Raf y la Crema de Tomate, de color uniforme. El resto de las salsas, Tomate Frito y Tomate Raf Frito, presentan una toalidad uniforme de color rojo intenso.

Respecto a la textura, ninguna de las salsas de tomate frito presenta granulometría al paladar, ni estructuras crujientes, presentando todas las salsas una textura suave al masticado.

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de tomate frito. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir del tomate o sus derivados, obtenidos a partir de los frutos maduros. El color rojo podrá ser más o menos intenso, pero no amarillento. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigente.

#### 4.2.- Características físico químicas

La salsa será prácticamente homogénea y sin grumos, tolerándose únicamente indicios de separación de suero o de aceite. La consistencia, medida con el consistómetro Bostwick, tendrá un valor máximo de 14 centímetros a una Temperatura de 20° C en un tiempo de 30 segundos.

<b>Parámetro</b>	<b>Rango de aceptación Pliego CC</b>	<b>Rango de aceptación Normativa Nacional R.D. 858/84</b>
Contenido en tomate	> 90 % (28° - 30° Brix)	> 25 % (16° - 19° Brix)
Acidez (Expresada en ácido cítrico anhidro)	Entre 0,2 % y 0,8 %	Entre 0,2 % y 0,8 %
Ph	< 4,5	< 4,6
Azúcares añadidos	< 4 %	< 5 %
Materia grasa extraíble	> 3 %	> 3 %
Cloruro sódico	< 2 %	< 5 %
Aceite	> 5 %	< 10%

#### 4.3.- Presentación y etiquetado

Las salsas de tomate frito se presentarán en envases de vidrio cerrados herméticamente, que cumpliendo las condiciones para ser aptos para el uso alimentario, no alteren las propiedades físico-químicas y organolépticas del producto.

- Las tapaderas metálicas irán fijadas al tarro de cristal con un Precinto de Garantía
- La etiqueta contendrá la información requerida en el artículo 5 del R.D. 1334/1999, Norma General

de etiquetado y presentación de Productos Agroalimentarios y el R.D. 858/1984 sobre la Reglamentación Técnico Sanitaria de las salsas de mesa, y cumplirá con la normativa vigente que le afecte.

- Las etiquetas deberán estar limpias y adheridas firmemente al envase. No se superpondrán etiquetas sobre las ya existentes, salvo en aquellos casos en que complemente la información ya existente.
- Junto a la Marca "Calidad Certificada" aparecerá el logotipo o el número de registro de la Entidad de Certificación que certifica el producto, debiéndose cumplir lo establecido en el "Manual de identidad gráfica de la Marca Calidad Certificada".
- Toda esta información deberá acompañar al producto en todas las fases de comercialización, desde la primera exposición a la venta hasta el consumidor final, incluyendo el transporte y la distribución.

#### 4.4.- Métodos de Control

Todos los operadores deberán contar con un equipo técnico cualificado encargado del seguimiento de todos los aspectos productivos y del control de calidad especificados en este pliego de condiciones.

Los controles realizados para garantizar la calidad del producto, deben ser registrados y custodiados de forma adecuada, para asegurar que no se comercialicen, bajo el distintivo "Calidad Certificada", aquellos productos que incumplan los rangos de aceptación establecidos. Todo control que precise de la realización de una analítica, ésta deberá ser realizada por un laboratorio homologado y autorizado por la autoridad competente en materia de calidad agroalimentaria.

	<b>Muestreo</b>	<b>Sistema de Control</b>	<b>Responsable / Registro</b>	<b>Rango de Aceptación</b>
Recepción de Materias primas y materiales auxiliares	Por partida recepcionada	Método visual y documental	Encargado recepción / Registro de Entrada	100 % cumplimiento
Escaldado del Tomate	Por cada partida elaborada	Control de la T° del agua y del tiempo de escaldado	Responsable elaboración / Registro de Temperaturas y Tiempo	T <sup>a</sup> = 90 ° C tiempo = 2 minutos
Detección de metales	Cada bote relleno	Mediante detector de metales previamente calibrado con muestra testigo	Responsable elaboración / registro detector de metales	100 % cumplimiento
Esterilización en autoclave	Cada partida elaborada	Control de la Temperatura del autoclave y tiempo de esterilización	Responsable elaboración / Registro de Temperaturas y tiempo	Según especificaciones del producto T <sup>a</sup> = 100° C Tiempo de 30 a 80 minutos



## **5.- CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO PRODUCTIVO**

Los operadores deberán tener implantados procedimientos escritos en los que se describan los controles que se realicen a lo largo del proceso. Deberán existir registros de control y albaranes de entradas y salidas de productos elaborados, materias primas y material auxiliar, en los que deberán figurar todos los datos identificativos (producto, proveedor, cliente, número de lote, fecha de Entrada / salida, ... ).

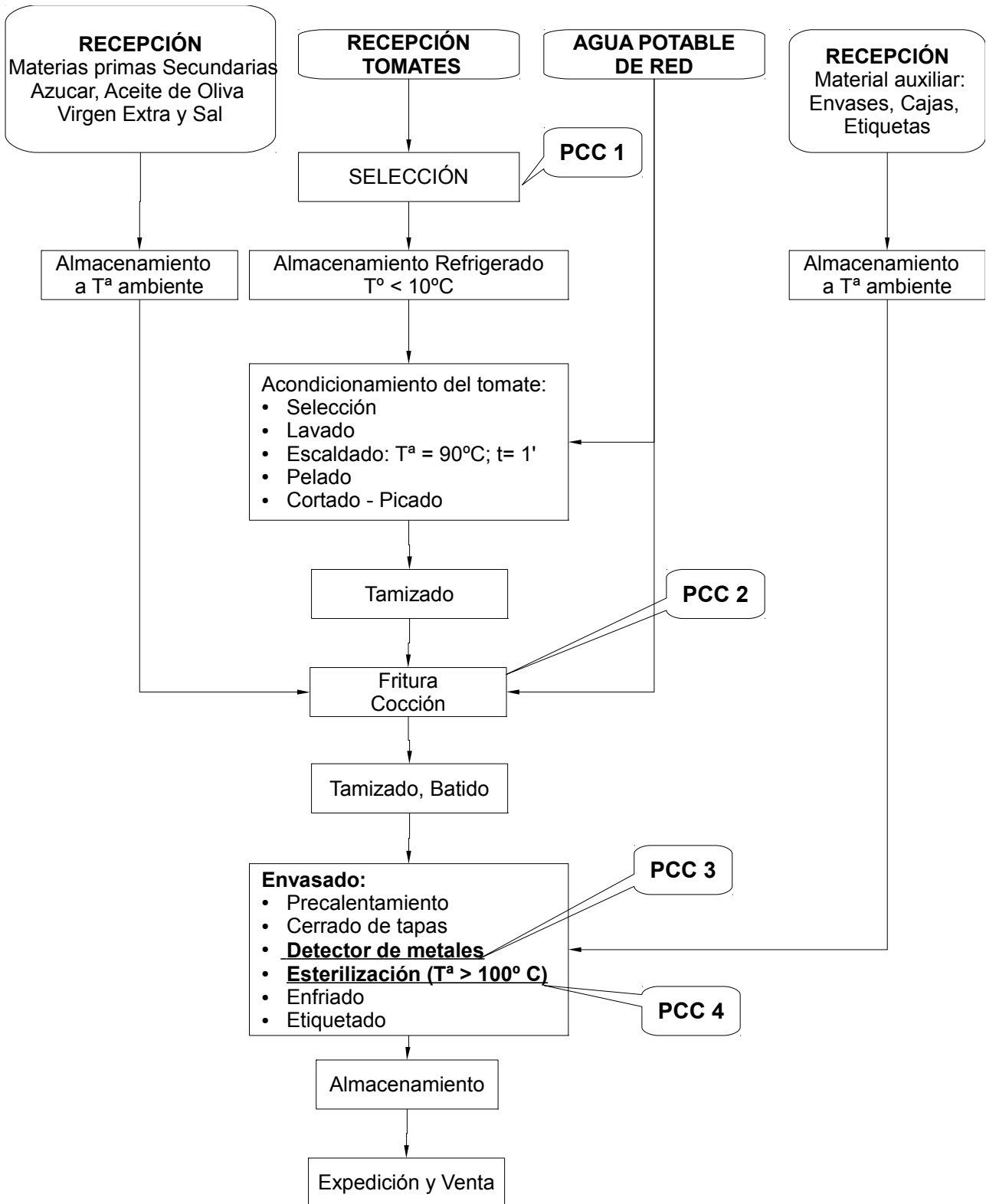
Se efectuará una identificación de todas las materias primas y auxiliares (incluyendo envases y embalajes), asociándose estos, con los lotes de productos finalizados y con la fecha de elaboración, con el fin de garantizar la trazabilidad total del producto.

La industria que no posea la totalidad de sus productos sujeto a este pliego, para su control y certificación deberán poseer en su sistema de trazabilidad, una identificación que permita garantizar la separación efectiva de los productos acogidos al pliego del resto de los productos, para lo cual deberá tener implantado un sistema documentado, en el que debe quedar claramente definido:

- El intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto, que debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.
- Las líneas de manipulación o transformación deberán ser limpiadas completamente de otros productos no sujetos a esta norma, antes de comenzar a manipular los productos amparados bajo la marca "Calidad Certificada"

5.1.- Descripción del proceso productivo.

Diagrama de flujo de la elaboración de "Salsa de Tomate Frito"



## **Recepción de Materias primas y materiales auxiliares**

El tomate en el momento de la recepción se someterá a un primer examen y control de calidad, siguiendo el Reglamento Europeo de Comercialización de Tomate, en el caso que se detecten partidas que no cumplan con la calidad requerida, se procederá a la devolución al productor, quedando registro del motivo y de las partidas devueltas. Inmediatamente después de aceptar una partida, esta se almacenará en cámaras de refrigeración, a una temperatura entre 3° y 10° C. El tiempo máximo de permanencia en las cámaras de las partidas de tomates no podrá ser superior a las 48 horas.

Para comprobar el cumplimiento se realizarán los siguientes controles:

- Control de temperatura de la cámara de refrigeración.
- Control en las Materias Primas frescas recepcionadas para controlar su fecha de entrada.

El resto de las materias primas, una vez superado el control de calidad en la recepción, se almacenarán a temperatura ambiente, siguiendo las especificaciones para cada producto, en almacenes habilitados para ello, sin que se pueda almacenar otros productos o materiales distintos en los mismos.

Así mismo, los materiales auxiliares una vez superado el control de calidad en la recepción, se almacenarán a temperatura ambiente en almacenes independientes de los de las materias primas hasta el momento de su empleo.

El almacenamiento se realizará de forma adecuada para evitar golpes o apilamientos que puedan perjudicar la estabilidad de los productos o puedan producir rotura de los envases y/o embalajes. En la cámara refrigerada se almacenará la materia prima ordenada y tapada adecuadamente cuando sea necesario para evitar su deshidratación.

## **Selección y Lavado de la Materia Prima**

Los criterios de selección de los Tomates se realizarán siguiendo el Reglamento Europeo de Comercialización. El agua empleada en la limpieza y aclarado de las materias primas debe ser potable según lo establecido en el R.D. 140/2003, por lo que deberá realizarse los controles necesarios consistentes en:

- Análisis anual del agua
- Control diario de Cloro Libre Residual
- Control dos veces por semana de las características organolépticas del agua.

## **Pelado, cortado, escaldado**

El tomate para acondicionarlo par la elaboración de la Salsa de Tomate Frito, se pelará, cortará o picará, según la receta y recibirá un tratamiento de escaldado con el objeto de:

- Prevenir la alteración enzimática de los frutos (pardeamiento enzimático)
- Reducir la carga microbiana.
- Reblandecer el producto para favorecer su elaboración.
- Facilitar el pelado de los frutos.

Para la realización de esta operación se empleará agua potable a una temperatura próxima a la ebullición (90° C) durante un tiempo de 2 minutos.

No está permitido el uso de productos químicos para la realización del pelado, debiéndose realizar esta operación exclusivamente a mano tras el escaldado del tomate, tras esto se lleva el tomate a la picadora realizada en acero inoxidable.

### **Tamizado**

El tomate, una vez picado, pelado y escaldado, se pasará por un tamiz, cuya luz de malla dependerá de la receta a realizar, con el fin de eliminar la piel y las pepitas

### **Fritura**

Esta operación se realizará en un equipo apto para uso alimentario, donde al tomate se le añadirá Aceite de Oliva Virgen Extra y posteriormente siguiendo cada receta, el resto de los ingredientes.

### **Tamizado**

Tras el cocinado de las materias primas, estas son pasadas de nuevo por un tamiz, para eliminar restos, a diferente luz de malla, según las especificaciones de cada producto.

### **Batido**

La Salsa de Tomate Frito ya cocinada será batida, empleando una batidora potente, hasta obtener la textura deseada, según la especificaciones de cada producto.

### **Envasado**

Los tarros de vidrios se podrán llenar de forma manual, semiautomática o automática. Previamente al cierre de las tapas, los envases deberán someterse a un proceso de calentamiento, con el objeto de eliminar el aire y a pasar por un detector de metales, el cual deberá ser calibrado previamente con una muestra testigo. Una vez realizada estas operaciones se procederá al cerrado de los envases, pudiéndose realizar esta operación tanto de forma manual como automática.

### **Esterilizado**

Una vez cerrado los envases, se llevará a cabo la esterilización de los mismos, introduciéndolos en un

autoclave, donde dependiendo del tipo de envase, permanecerán un tiempo mínimo de 30 minutos a una temperatura no inferior a los 100° C. Tras estas operaciones se procederá al enfriado controlado de los botes, durante 30 minutos a una temperatura de 35° C y en baño maría a 25° C durante 120 minutos como mínimo. Una vez fríos los envases, se sacarán del autoclave y se dejarán escurrir hasta que se sequen completamente.

### **Etiquetado**

Una vez secos los botes, se procederá a marcar en una etiqueta adhesiva el número de lote con el fin de completar la trazabilidad hasta el producto final, debiendo permanecer dicha etiqueta durante todo el Periodo de Observación, así mismo se colocará el precinto de garantía entre la tapa metálica y la etiqueta.

### **Embalado**

El producto final ya etiquetado se introducirán en cajas de cartón cerradas con precinto adhesivo y estas serán almacenadas en el almacén destinado al producto final, donde se separarán por productos y lotes, siguiendo un sistema por el que los lotes más antiguos serán los primeros en expedirse a la venta, con el objeto de que no queden en el almacén productos con mayor antigüedad.

## **5.2.- Características de las instalaciones y equipos empleados.**

Las instalaciones donde se elabore "Salsas de Tomate Frito" acogida a este Pliego deberá encontrarse inscrita en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía (RIA), así como en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

Todos los materiales que se empleen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y la normativa vigente.

Todos los instrumentos empleados en la manipulación, corte, batido, fritura o cocción de las materias primas y secundarias serán exclusivamente de acero inoxidable que evite posibles riegos alimentarios derivados del uso de este tipo de maquinaria.

## **5.3.- Características de las materias primas y materiales auxiliares empleados**

### **Materias primas.**

**Hortalizas frescas y refrigeradas (Tomate):** Cultivados, recolectados y manipulados cumpliendo los estándares de Producción Controlada bajo la serie de normas GlobalGap y certificados por una Entidad de Certificación Autorizada para ello.

Sal, Aceite de Oliva Virgen Extra y Azúcar cumplirán todas las especificaciones técnico-sanitaria de aplicación, así como la normativa vigente aplicable a cada producto.

Para la elaboración del producto "Mousse de Tomate Frito Ecológico" todas las materias primas empleadas, tanto principales como secundarias, deberán estar certificadas como procedente de

Agricultura Ecológica certificadas por una Entidad de Certificación autorizada para ello.

### **Material auxiliar.**

Para el envasado de la "Salsa de Tomate Frito" amparada bajo este Pliego se empleará exclusivamente tarros de vidrio con tapadera metálica, aptos para el uso alimentario, que cerrará de forma hermética.

## **6.- DOCUMENTACIÓN Y LEGISLACIÓN DE REFERENCIA**

### **Documentación de referencia**

- Pliego de Condiciones Base definido por la Consejería de Agricultura y Pesca y que sirve como marco a aquellas empresas o agrupaciones de éstas que quieran acogerse a la Marca "Calidad Certificada".
- Pliego de condiciones Normas GlobalGAP.
- Codex Alimentarius 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.

### **Legislación de referencia**

- **Legislación sobre seguridad alimentaria y registro sanitario:**
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril, Relativo a la higiene de los Productos Alimenticios.
- Reglamento nº 1801/ 2003 seguridad general de productos.
- Reglamento (CE)nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a alimentos.
- Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.
- Reglamento 1935/2004 de 27 de Octubre del Parlamento Europeo y del Consejo Sobre los Materiales y Objetos Destinados a Entrar en Contacto Con Alimentos.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- **Legislación sobre etiquetado y loteado:**
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, que regula las Menciones o Marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio.

- Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de marzo de 2000 relativa a la aproximación de la legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Legislación sobre almacenamiento y transporte:**
- Real Decreto 168/85, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios".
- Real Decreto 706/1986, Reglamentación Técnico Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento (no frigorífico) de Alimentos y Productos Alimentarios".
- Real Decreto 3484/2.000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas Modificado por el Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero por el cual se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, tras diversos reales decreto u ordenes. (apartado 11 y 12 del artículo 6 y anexo).
- **Legislación sobre el agua:**
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el cual se establecen los criterios sanitarios de la Calidad de Agua de Consumo Humano.
- **Legislación formación:**
- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- **Legislación calidad y producción ecológica:**
- Real Decreto 670/1990, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castaña y mermelada de frutas.
- Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Real Decreto 858/1984 del 28 de marzo, para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa. Modificado por el Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero por el cual se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 834/2007 el Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga en el Reglamento (CEE) 2092/91.
- **Legislación medioambiental:**
- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental de la Junta de Andalucía.
- Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos.
- **Legislación sobre materias primas:**
- Orden SCO/3056/2007, de 15 de octubre, por la que se modifica el anexo del Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.