

Los juegos de naipes desechados, marcados o deteriorados deben ser colocados en sus "medias docenas" completos y guardados en el depósito de naipes hasta su destrucción posterior, sin que por ningún concepto puedan ser vendidos o entregados gratuitamente a cualquier persona. La destrucción se anotará en el libro de registro.

5. Lo dispuesto en los apartados anteriores será aplicable a los juegos de dados, los cuales deberán hallarse en envases cerrados y precintados que antes de su utilización se romperán a la vista del público o ante el funcionario encargado del control del Casino. Su conservación y destrucción se efectuará en la forma prevista para los naipes.»

#### 12. «Artículo 45.

1. Las "medias docenas" serán extraídas del depósito de naipes en el momento en que vayan a ser utilizadas. Si fueran nuevas, se desempaquetarán en la misma mesa de juego invitando al público y jugadores a comprobar que los precintos están intactos.

2. Los naipes serán colocados sobre la mesa boca arriba para que pueda comprobarse que no ha habido cambio en el orden de colocación de los mismos por el fabricante. El croupier procederá a contarlos y, acto seguido, los depositará de nuevo sobre el tapete y los mezclará estando las cartas boca abajo. Los naipes que ya hubieren sido utilizados en una partida anterior serán mezclados de la misma forma.

3. La mezcla se hará en un solo montón, con los dedos separados y los naipes agrupados en paquetes pequeños, de manera que no se levanten del tapete y no se modifique el orden resultante de la referida mezcla. Ningún naipe debe ser separado o señalado.

4. Durante la partida, al finalizar cada talla y antes de efectuarse la mezcla, el croupier dividirá los naipes en dos montones: uno, de las cartas levantadas y otro de las tapadas. Seguidamente volverá de una sola vez el primer montón sobre el segundo y procederá a mezclarlas en la forma indicada en los dos apartados anteriores.

5. Cuando la partida haya terminado, los naipes deberán volverse a colocar de inmediato en el orden establecido por el fabricante, así como ser examinados para detectar las marcas que puedan tener.

6. Cuando en cualquier momento se compruebe que ha desaparecido algún naipe de los mazos examinados o que en los mismos existen naipes en exceso, marcados o que parezcan extraños al mazo de origen, se retirará de la mesa la "media docena" correspondiente y se dará cuenta inmediata, con todas las indicaciones relativas a la forma y circunstancias en que el defecto fue descubierto, al funcionario encargado de la vigilancia si está presente en el Casino o en su defecto a la Delegación del Gobierno correspondiente.

7. Sin perjuicio de todo lo anterior, los Casinos podrán utilizar aparatos mecánicos para la mezcla automática de los naipes, debidamente homologados, quedando eximidos del cumplimiento de los requisitos previstos en los apartados anteriores para la mezcla manual de naipes que sean incompatibles con dicho sistema automático.»

#### 13. «Artículo 48.

1. Las fichas y placas constitutivas del anticipo serán trasladadas a la mesa en una caja especialmente destinada a este fin. El contenido se entregará al Jefe de Mesa.

2. Una vez en la mesa, las fichas y placas serán colocadas sobre la misma y contadas por el croupier. La cantidad resultante será pronunciada por el mismo en alta voz y anotada seguidamente en el registro de anticipos. Todo ello en presencia del Director de Juegos o persona que le sustituya, el cual firmará dicho registro junto con el funcionario encargado del control del Casino, si se hallare presente. El mismo procedimiento se seguirá cuando sea preciso hacer nuevos anticipos en el transcurso de la partida.

3. Al término de la jornada se procederá a contar las existencias de fichas y placas de la mesa y los billetes cambiados en la misma, anotándose las cantidades resultantes en el registro de anticipos. La cuenta se hará en presencia, en todo caso, de un empleado, al menos, de la mesa, de un cajero y del Director de Juegos o persona que le sustituya, los cuales certificarán bajo su responsabilidad la exactitud de la anotación efectuada, firmando a continuación. Si el funcionario encargado del control del Casino se hallare presente, firmará también en el registro. En cualquier caso en la apertura y cierre de mesas, la presencia del Director de Juegos en el recuento podrá ser sustituida por la de un Subdirector, por algún miembro del Comité de Dirección o por algunos de los empleados de la máxima categoría.

4. Las operaciones referidas en los dos apartados anteriores deberán ser realizadas con la suficiente lentitud para que los presentes puedan seguir las en todo su detalle. Cualquiera de los asistentes al acto podrá solicitar el registro de anticipos para asegurarse de que las cantidades anotadas en él corresponden exactamente a las pronunciadas. Asimismo, el funcionario encargado del control del Casino podrá efectuar cuantas comprobaciones estime precisas.

5. El Casino podrá efectuar las referidas operaciones de recuento en una Sala destinada a tales efectos que estará dotada de todas las medidas de seguridad y contará con sistemas de videgrabación de las operaciones de recuento, efectuándose éste con los mismos requisitos y condiciones establecidas a tal fin en los apartados anteriores.»

## CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceite de oliva.*

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.<sup>a</sup> del Capítulo IV 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 en los Reglamentos de producción que en cada caso sean de aplicación.

Asimismo, y dado que las técnicas para la obtención de aceite de oliva 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 aceite de oliva.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sectores 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 aceite de oliva.

1. Se aprueba el Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceite de oliva, 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 a los artículos 1.g y 6.b del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, deben llevar a cabo las industrias en los procesos de transformación de aceituna para la obtención de aceite de oliva 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, 24 de octubre de 2003

PAULINO PLATA CANOVAS  
Consejero de Agricultura y Pesca

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

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1. Proceso de transporte, manipulación, molturación y envasado</b>			
<b>1.1 Transporte del fruto y contenedores</b>			
<b>1.1.1 Transporte del fruto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transporte separado de frutos en función de su calidad (suelo, vuelo, etc.)</li> <li>- Métodos que permitan mantener intacta la integridad del fruto y aseguren la respiración de la aceituna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transporte de cualquier material diferente a la aceituna. (Personas, herramientas, maquinaria, etc.)</li> <li>- Utilización de sacos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar sobrepresión en transporte a granel en remolques, que serán preferentemente basculantes y sin que el fruto alcance gran altura.</li> <li>- Utilización de cajas apilables, de capacidad reducida, que permitan la respiración del fruto.</li> </ul>
<b>1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

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

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.2.1 Recepción de aceitunas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.2.2 Instalaciones de recepción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de tolvas de recepción que permitan una adecuada circulación del fruto y cuya capacidad no supere 20 Tm.</li> <li>- No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de aceitunas</li> <li>- Separación real, definida y señalizada de líneas de recepción limpieza y almacenamiento para aceitunas recepcionadas procedentes de Producción integrada.</li> <li>- Pulcritud permanente en las zonas de recepción.</li> <li>- Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad alimentaria.</li> <li>- Se dispondrá de un túnel de lavado y desinfección de cajas de campo en su caso, en local separado de las otras instalaciones de recepción.</li> <li>- Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de tolvas de recepción abiertas en tránsito.</li> <li>- Recubrimiento interior de las tolvas de recepción con pinturas (excepción en el caso de pinturas de calidad alimentaria)</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de tolvas de recepción construidas en material inerte.</li> <li>- Diseño de tolvas que eviten, al máximo, el deterioro del fruto.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.2.2 Instalaciones de recepción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.3 Acondicionamiento del fruto, pesada, toma de muestras y control de calidad</b>			
<b>1.3.1 Acondicionamiento del fruto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aguas sucias en el lavado del fruto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No lavar el fruto del árbol, salvo incidencias especiales y siempre con agua limpia en circuito abierto.</li> </ul>
<b>1.3.2 Pesado, toma de muestras y control de Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.)</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.3.2 Pesado, toma de muestras y control de Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar determinaciones analíticas de acidez.</li> </ul>
<b>1.3.3 Instalaciones de Acondicionamiento del fruto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza del fruto con equipos apropiados que preserven la integridad de la aceituna.</li> <li>- 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.</li> <li>- Limpieza permanente de los sistemas de acondicionado del fruto.</li> <li>- Empleo de despalladoras que preserven la integridad del fruto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aceites minerales en los hidráulicos de las pesadoras continuas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de Limpiadoras y lavadoras en acero inoxidable.</li> </ul>

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

**1.4 Almacenamiento de la aceituna e instalaciones**

<p><b>1.4.1 Almacenamiento de la aceituna</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Molturación del fruto antes de 24 horas.</li> <li>- 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.</li> <li>- La evacuación de los desechos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El atrojado del fruto.</li> </ul>	
---	---	--	--

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

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

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.5 Preparación de la pasta, molturación y Extracción.</b>			
<b>1.5.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza sistemática de los sinfines de alimentación de aceituna a molinos o de masa a batidoras.</li> <li>- Limpieza permanente de los molinos utilizando exclusivamente agua caliente a presión.</li> <li>- Control de la temperatura de batido</li> <li>- Control del tiempo de batido.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Sobrepasar los 35 °C de temperatura en la pasta al final del batido.</li> <li>- Superar las dos horas de batido.</li> <li>- Adiciones de coadyuvantes por encima de las dosis recomendadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reducir, al máximo, el transporte de masa de la molienda al batido.</li> <li>- No adicionar agua en el batido, salvo casos extremos.</li> <li>- Control de temperatura de batido durante su realización.</li> <li>- Temperatura final de la masa batida igual o inferior a los 30 °C.</li> <li>- Tiempo de batido comprendido entre los 60 y los 90 minutos.</li> <li>- Dosificaciones de M.T.N. No superiores al 2% y siempre adecuadas al estado del fruto.</li> </ul>

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

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

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

1.6 Separación de fases sólidas			
<p><b>1.6.1 Presión</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza diaria de capachos</li> <li>- Limpieza permanente de los elementos en contacto con el mosto oleoso, vagonetas, agujas, discos metálicos, etc.</li> <li>- Limpieza diaria de las conducciones.</li> <li>- Limpieza integral y diaria del cuerpo de fábrica.</li> <li>- Separación de fases a presiones reducidas, sin sobrepasar los 60 Kg/cm<sup>2</sup> en el capacho.</li> <li>- Renovación total y anual de capachos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de agua de vegetación o de lavado en el riego de cargos.</li> <li>- Empleo de productos químicos no autorizados por la legislación vigente en materia alimentaria y de calidad alimentaria en la limpieza de capachos.</li> <li>- Riego del cargo con agua caliente a más de 40 ° C.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de capachos de fibra mixta.</li> <li>- Tiempo de prensado del cargo comprendido entre los 60 y 90 minutos.</li> <li>- No repicar el cargo.</li> </ul>



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.6.2 Centrifugación de masas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de potabilidad del agua de inyección y de adición.</li> <li>- Temperatura del agua de inyección igual o inferior a 35° C.</li> <li>- Limpieza diaria y en continuo del decanter, utilizando agua de adicción.</li> <li>- Limpieza permanente de tamices y depósitos de aceite y alpechín.</li> <li>- Limpieza permanente del recinto de elaboración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aguas de vegetación o de reciclado como coadyuvante en la inyección de masa al decanter.</li> <li>- Uso de cualquier producto que no esté expresamente autorizado en la elaboración del aceite de oliva.</li> <li>- Segunda centrifugación de la masa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En la elaboración en tres fases, no debe superar la relación 1:2 en la relación agua/masa.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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).</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.6.3 Instalaciones de la separación de fases sólidas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Separación de líquidos de primera y segunda presión, con líneas de circulación y decantación diferenciadas.</li> <li>- Dosificadores automáticos de masa.</li> <li>- Utilización de estatores de calidad alimentaria en las bombas de inyección de masa.</li> <li>- Utilización de mangueras para inyección de masa con certificado de calidad alimentaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de maquinas lavadoras de capachos.</li> <li>- Utilización de conducciones de caldos cerradas.</li> <li>- Dotar a los sistemas de doble caudalímetro para dosificar en dos y tres fases.</li> </ul>

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

**1.7 Separación de fases líquidas**

<p><b>1.7.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza periódica de los componentes de la centrifugas verticales.</li> <li>- Temperatura del agua de adición sin sobrepasar los 35°C y manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrifuga vertical.</li> <li>- Control de la relación de caudales agua/aceite, sin sobrepasar la relación 1:1.</li> <li>- Control de potabilidad del agua de lavado.</li> <li>- Sangrado diario de los pozuelos o decantadores.</li> <li>- Capacidad adecuada de decantación, no menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad.</li> <li>- Separación de la sala de decantación del resto de las dependencias de la almazara o utilización de decantadores cerrados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reutilización de agua de lavado en la centrifugación de líquidos.</li> <li>- Empleo de detergentes y desengrasantes no autorizados y homologados en la industria agroalimentaria en la limpieza de pozuelos y centrifugas verticales.</li> <li>- Centrifugación cruzada en tres fases.</li> <li>- Práctica de múltiples centrifugaciones para acondicionamiento sensorial de los aceites.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No lavar los aceites en decantación mediante duchas de agua templada.</li> <li>- Programar las descargas de la centrifugas de aceite de forma manual.</li> <li>- Temperatura de la sala de decantación en torno a los 20/22° C</li> </ul>
---	--	---	--

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

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

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

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.8.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.</li> <li>- Limpieza sistemática de depósitos y conducciones de aceites.</li> <li>- Limpieza permanente de la bodega.</li> </ul>		
<b>1.8.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de aceites.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente .</li> <li>- 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.</li> <li>- Depósitos de tamaño adecuado a la producción de la almazara y nunca de capacidad superior al 10% de la producción total.</li> <li>- El revestimiento y conservación de depósitos se realizará de forma periódica y con materiales autorizados para productos alimentarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Depósitos de hierro sin revestir.</li> <li>- Depósitos abiertos.</li> <li>- Depósitos aéreos.</li> <li>- Utilización de trujales sin revestimientos inertes.</li> <li>- Iluminaciones que puedan afectar a los aceites.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de depósitos de acero inoxidable para el almacenamiento del aceite.</li> <li>- Envasar el aceite en envases de cristal o enlatado.</li> <li>- Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias.</li> <li>- Bodega para aceites de Producción integrada separados físicamente del resto de los aceites.</li> <li>- Filtrado y envasado de los aceites en local independiente de la bodega.</li> </ul>

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

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

**2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia de la aceituna y productos elaborados.**

**2.1 Condiciones generales**

<p><b>2.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Las empresas que no obtienen la totalidad del aceites sujeta a este reglamento para su control y certificación, tendrán además que cumplir:</li> <li>- 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,</li> <li>- 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que la empresa implante un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas</li> </ul>
---	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Las líneas de extracción deberán ser limpiadas completamente de producto de origen distinto a Producción integrada, antes de proceder a la obtención de aceite de oliva amparado por esta norma.</li> <li>- 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.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3 Instalaciones generales</b></p>			
<p><b>3.1 Condiciones generales</b></p>			
<p><b>3.1.1 Materiales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a los aceites propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.</li> </ul>

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

**3.2 Características constructivas, de diseño y mantenimiento**

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- En toda instalación, tuberías, válvulas, depósitos, etc. debe asegurarse que el escurrido por gravedad sea total.</li> <li>- Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.</li> <li>- Los pasillos dentro del almacén de manipulación se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos.</li> <li>- Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente.</li> <li>- 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.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm.</li> </ul>

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

<p><b>3.2.2 Aseos y vestuarios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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).</li> <li>- Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se manipulen productos (aceituna y aceites).</li> <li>- 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.</li> <li>- Se evitarán huecos y ventanas o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que los lavabos sean preferentemente de accionamiento no manual</li> </ul>
--	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.3 Ventilación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.</li> </ul>
<p><b>3.2.4 Iluminación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.</li> <li>- 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.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.5 Desagües</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los sistemas de desagüe serán los adecuados.</li> <li>- 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.</li> </ul>		
<p><b>3.2.6 Superficies</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.7 Zonas de almacenamiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos.</li> <li>- Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.</li> <li>- Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado.</li> <li>- 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.</li> <li>- Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- El almacenamiento de los productos alimenticios estarán separados 45 cm. del perímetro de las paredes y a más de 10 cm. del suelo.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.8 Suministro de agua</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Utilización de filtros de carbón activo para el agua de consumo de proceso de extracción.</li> </ul>



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

**4. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones**

**4.1 Plan de limpieza y desinfección**

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>4.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>		

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

<p><b>4.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se preveerá un local donde se pueda comer, fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento.</li> </ul>		
---	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>4.2. Lucha contra plagas</b>			
<b>4.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.</li> <li>- Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos y líneas de recepción de aceitunas y de envasado.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>4.2.2 Pájaros y otros animales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernoca.</li> <li>- Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.</li> </ul>
<b>4.2.3 Evacuación de desperdicios industriales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>5 Equipos</b>			
<b>5.1 Condiciones Generales.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.).</li> </ul>		
<b>5.2 Diseño</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.</li> </ul>		
<b>5.3 Superficies de trabajo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.</li> </ul>		
<b>5.4 Carretillas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>5.5 Máquinas y herramientas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		

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

**6 Personal****6.1 Formación**

- 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 almazarero, debe estar formado en el Proceso indicado por los Reglamentos de Producción integrada de obtención del producto primario y del aceite de oliva que le afecten.

- Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la Almazara.

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

**6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado**

- La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado 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

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado	<p>h. Los manipuladores no se deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- llevar efectos personales que pudieran desprenderse</li> </ul> <p>i. en las zonas de trabajo los manipuladores no deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- comer, beber, masticar chicle, llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas</li> </ul> <p>j. toser o estornudar sobre los alimentos</p> <p>k. no fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas higiene y manipulado.</li> </ul>		
<b>6.3. Salud y seguridad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>7 Control de calidad</b>			
<b>7.1 Calidad del producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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".</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. en la procedencia y recepción de la aceituna, incluido sus muestreos.</li> <li>b. molturación de la aceituna y extracción del aceite.</li> <li>c. sobre el producto antes del envasado</li> <li>d. en el producto ya terminado y listo para su expedición</li> </ol> <p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las normas de calidad de la legislación vigente de aceite de oliva respecto a:</p> <p>Los coadyuvantes y tratamientos de los procesos de manipulación, elaboración, envasado y conservación.</p>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.1 Calidad del producto	<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"> <li>- Análisis que determine la caracterización del aceite, en el producto antes del envasado o ya terminado y listo para su expedición (apartados c ó d).</li> <li>- Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados.</li> <li>- En el caso de que alguna partida no cumpla las condiciones de cultivo u obtención de aceite de oliva recogidas en los Reglamentos de Producción integrada, la empresa deberá disponer de un documento o 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.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.2 Comprobación del instrumental de medida	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		
7.3 No conformidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		
7.4 Reclamaciones de los clientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento.</li> <li>- 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.</li> </ul>		