

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y TRABAJO

ORDEN de 23 de diciembre de 2003, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica de Producción Integrada de Olivar para Elaboración de Aceite de Oliva en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

El Decreto 87/2000, de 14 de abril, por el que se regula la Producción Integrada en productos agrarios en la Comunidad Autónoma de Extremadura, establece las normas generales de Producción Integrada, entendida como aquel sistema agrario de producción, transformación y comercialización que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y asegura a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos, químicos y otras técnicas que compatibilicen la protección del medio ambiente y la productividad agrícola.

De acuerdo con el artículo 2 del citado Decreto, corresponde a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, en lo que se refiere a la producción y a la Consejería de Economía y Trabajo, en lo que se refiere a transformación y comercialización posteriores, la elaboración de una Norma Técnica Específica para el producto de que se trate, que será aprobada mediante Orden conjunta de ambas Consejerías.

En virtud de lo expuesto,

DISPONGO:

Artículo 1.- Objeto

Por la presente Orden se aprueba la Norma Técnica de Producción Integrada de Olivar para Elaboración de Aceite de Oliva en la Comunidad Autónoma de Extremadura, que figura como Anexo a la presente Disposición.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

La presente Orden es de aplicación al olivar para elaboración de aceite de oliva producido en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura bajo el sistema de Producción Integrada, y contiene todas aquellas prácticas que resultan de obligado cumplimiento para los operadores, incluso en el supuesto de que opten por no utilizar la identificación de garantía para la práctica del etiquetado del producto envasado.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta a la Dirección General de Explotaciones Agrarias y a la Dirección General de Comercio, en el ámbito de sus respectivas competencias, para dictar cuantas resoluciones y actos resulten necesarios para la aplicación y ejecución de la presente Orden.

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

En Mérida a 23 de diciembre de 2003.

El Consejero de Economía y Trabajo,
MANUEL AMIGO MATEOS

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,
JOSÉ LUIS QUINTANA ÁLVAREZ

ANEXO

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA DEL OLIVAR PARA ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA

Las Agrupaciones de Producción Integrada (PI) en Olivo contarán con un responsable que deberá ser técnico titulado oficial con experiencia en PI, el cual podrá contar con el personal auxiliar necesario para el adecuado control del programa de PI.

La Dirección General de Explotaciones Agrarias nombrará un Director Técnico que será el responsable en todo lo referente a la gestión y actualización en la fase de producción de la presente Norma Técnica

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
PREPARACION DEL TERRENO	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminación de malas hierbas, patógenos y plagas mediante técnicas culturales. • La utilización de productos fitosanitarios para la eliminación de malas hierbas se hará siempre con expresa autorización del técnico competente • Antes de la plantación se examinará el perfil del suelo y se realizará un análisis del mismo para asegurar la viabilidad de la plantación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección del suelo por métodos químicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de muros de terrazas y banales para la lucha contra la erosión. • En zonas de encharcamiento corrección mediante drenajes. • Desinfección mediante la técnica de solarización
NUEVAS PLANTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • El material vegetal deberá proceder de productores oficiales autorizados. • El material vegetal deberá cumplir los requisitos de uniformidad y sanidad, así como también de autenticidad de la variedad. • La densidad de plantación deberá estar adaptada al potencial productivo del terreno y nunca superior a 400 pies / ha., las explotaciones superintensivas no superaran los 2000 pies / ha. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cultivos asociados de otras especies distintas al olivar, excepto los cultivos herbáceos utilizados como cubierta vegetal. • Mezclas de variedades en parcelas homogéneas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empleo de variedades resistentes o tolerantes a las enfermedades más importantes. • En función de los tipos de suelos, utilizar las variedades más adecuadas. • Empleo de árboles de un solo tronco. • La fecha de plantación deberá evitar época de heladas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PODA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener siempre una alta relación hoja/madera y en base a las disponibilidades de agua en el suelo, mantener un adecuado volumen de copa de la plantación. • Mantener la tendencia natural de la variedad. • Realizar podas racionales en función del destino de la producción. • Realizar la poda durante la parada invernal y haciendo el mínimo de heridas posibles. • Quemar o destruir restos de poda, según normativa vigente de la Comunidad Autónoma 	<ul style="list-style-type: none"> • En olivar de almazara, podas severas que eliminen mucha hoja y poca madera • Hacer adoptar al árbol formas no naturales de la especie. • Podas que abran excesivamente el árbol, dejando las maderas al sol desprovistas de vegetación. 	<ul style="list-style-type: none"> • En árboles jóvenes utilizar un mastic para favorecer la cicatrización de las heridas y evitar la entrada de enfermedades y los ataques de Euzophera pingüis, que prospera en zonas con reducida afluencia de savia. • Desinfección de utensilios de poda para evitar la aparición de determinadas enfermedades. • Reciclaje de los podadores en cursos de especialización. • Quitar madera hasta equilibrar la relación hoja/madera. • En olivar de almazara, reequilibrar el árbol dejándolo dos años sin podar. • En olivar de mesa, podas ligeras anuales. • Permitir que las brotaciones naturales cubran de nuevo la madera y la protejan. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
ENMIENDAS Y FERTILIZACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de suelo a su incorporación al programa de Producción Integrada (tendrán validez los realizados 1-2 años antes) y que se repetirá con una frecuencia mínima de 5 años. Análisis foliares anuales por zonas homogéneas y siguiendo las prescripciones técnicas. • La toma de muestra para los análisis se realizarán en el mes de julio y siguiendo las prescripciones técnicas. • Se elaborará un programa de abonado en base a las determinaciones realizadas (suelo, foliares, agua, etc.). • Enmiendas calizas anuales en suelos con pH inferior a 5.5. Enmiendas orgánicas en suelos con niveles de materia orgánica inferiores al 1%. • Las Unidades Fertilizantes máximas serán de 100 de N, 60 de P₂O₅ y 140 de K₂O por hectárea y año; sin embargo, excepcionalmente se admitirán aportaciones suplementarias de estos elementos así como de microelementos ante situaciones de necesidades puntuales y justificadas técnicamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de fertilizantes sin análisis previo. • Realizar aplicaciones de N nítrico en las márgenes de las parcelas lindantes a corrientes de agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Las enmiendas orgánicas en suelos con niveles inferiores al 1.5 % en secano y 2 % en regadío y enmiendas cálcico-magnésicas anuales en suelos con pH inferior a 6. Las enmiendas se incorporarán durante el otoño- invierno. • La dosis y época de aportación del abono se realizará siguiendo las recomendaciones del técnico correspondiente, fraccionándose las aportaciones de N lo máximo posible. • Las aplicaciones foliares tendrán una base justificada. A estos efectos, se tendrán en cuenta los niveles establecidos, con carácter orientativo, en el Cuadro nº 3.
OPERACIONES CULTURALES	<ul style="list-style-type: none"> • Las aportaciones de fertilizantes deberán registrarse en el Cuaderno de Explotación. • Para evitar ciertos fenómenos erosivos, se adoptarán medidas de conservación de suelos, reduciendo el laboreo al mínimo posible. • Cuando se utilicen productos para el control de malas hierbas, su aplicación se realizará en el momento de máxima sensibilidad de las hierbas (Cuadro nº 2). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de vertederos o gradas de discos y, en general, de aquellos aperos que destruyen la estructura del suelo y propicia la formación de "suela de labor". 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de técnicas de laboreo de conservación y, especialmente, el cultivo con cubierta vegetal. • Los tratamientos para el control de malas hierbas se realizarán en los ruedos o bandas de cultivo

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RIEGO (Se admite el cultivo tanto en secano como en regadío)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar un programa de riego para aquellas parcelas que hagan aportaciones continuadas de agua a lo largo de todo el ciclo del cultivo, quedando excluidas las que realicen aportaciones puntuales. Realizar análisis del agua de riego a su incorporación al programa de Producción Integrada y repetirlo cuando existan indicios de que no cumpla las condiciones requeridas. El NAP (nivel de agotamiento permisible) del agua disponible se fija en un 70% para que la producción no se vea afectada. El déficit de agua en el suelo (DASP) no superará el siguiente umbral: $DASP = 0,7 \times (CC - PMP) \times Zr$ Donde: CC= Capacidad de Campo, PMP= Punto de Marchitez Permanente y Zr= profundidad del sistema radicular en mm. (normalmente se toma $Zr=1$). Los niveles máximos de los parámetros de Calidad del agua de riego se fijan en los siguientes límites: CE a 25°C = 4 dS/m; RAS = 9; B = 3 mg/l; HCO_3^- = 8,5 meq/l; Cl⁻ = 10 meq/l. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de aguas cuya calidad no cumpla lo establecido para suelo, cultivo y salud pública. Aplicar dosis de riego excesivas que produzcan pérdidas por percolación y escorrentía, incrementando el riesgo de erosión. Utilización de aguas residuales sin la previa depuración. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de métodos de riego localizado (goteo y microaspersión de alta frecuencia) y de técnicas de fertirrigación. En el caso de goteo utilizar goteros autocompensantes con un coeficiente de variación del gasto inferior al 5%. Utilizar la reserva de agua en el suelo en la programación del riego. En el olivar para producción de aceite, cortar el riego en la fase de maduración del fruto. En condiciones de baja disponibilidad de agua, aplicar el riego en los momentos críticos de sensibilidad al déficit hídrico, es decir, durante la floración, endurecimiento del hueso y maduración.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el riego localizado y a efectos de diseño, se deberá aportar un valor de CU (Coeficiente de Uniformidad) no inferior al 90%. • La elección del sistema de riego se hará de acuerdo con las características del suelo y de la orografía de la parcela. • Los volúmenes máximos de agua se establecerán en función del sistema de riego, de la edad de la plantación y de las características físicas del suelo. • La estimación del riesgo en cada parcela se hará mediante seguimientos, al menos semanales, de los niveles poblacionales o de incidencia de cada plaga o enfermedad de acuerdo con la Estrategia de Control Integrado (Cuadro nº 4). • La aplicación de medidas directas de control sólo se efectuará cuando los niveles poblacionales superen los umbrales de intervención establecidos y, siempre, de acuerdo con la decisión del técnico competente. • Los productos y dosis a emplear serán los expresamente autorizados en el cuadro nº 4 respetando las dosis, condiciones de aplicación y plazos de seguridad. • Los productos fitosanitarios que aparezcan a partir de la publicación de la presente Norma Técnica en los anejos correspondientes, serán actualizados por la 	<ul style="list-style-type: none"> • La aplicación del tratamiento químico sin justificación técnica. • La utilización de materias activas no recomendadas en el Cuadro 4, que han sido seleccionadas en base a criterios de mayor eficacia, menor clasificación toxicológica y menores efectos sobre fauna auxiliar, problemas de residuos e impacto ambiental, salvo las puntualmente autorizadas por la Comisión Técnica. • El vertido a las aguas corrientes de productos agroquímicos sobrantes y de los líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empleo de métodos de control ecológicamente más respetuosos (métodos culturales, físicos, biológicos y biotecnológicos). • La utilización de la dosis mínima recomendada. • Reducción del área tratada cuando sea posible. • Alternativa de materias activas para evitar fenómenos de resistencia. • Cursos de formación sobre revisión en campo de maquinaria de tratamientos. • Respetar las dosis recomendadas de los productos químicos y procurar la 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RECOLECCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirección Técnica del cultivo periódicamente y estarán a disposición de la Página Oficial de la Junta de Extremadura (www.juntaex.es). • La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se someterá a revisión y calibrado periódico. La revisión se efectuará de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia, al menos una vez cada cuatro años en un centro oficial o reconocido y todos los años por el productor. • En el caso de aplicaciones químicas el aplicador deberá estar cualificado específicamente. • Se realizará la recolección en el momento en que cada variedad muestre su óptimo de madurez en función del destino comercial del fruto. • Las aceitunas amparadas por la Denominación de Origen cumplirá las normas específicas de dicha denominación. • Separar los frutos recolectados del árbol de los caídos al suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los envoltorios, envases y recipientes de productos de uso agrícola no serán abandonados y se eliminarán a través de los cauces establecidos. • Recolecciones tardías que, además de no permitir producir aceite de calidad, puedan afectar negativamente a la cosecha del año siguiente. • En olivar de almazara, vareos que rompan ramas y derriben un exceso de brotes, que no deberían ser superiores al 10-15% en peso de la cosecha de frutos. En olivar de mesa, el vareo bajo ninguna circunstancia. • Atrojado que empeore la calidad del fruto, en especial si están afectadas de mosca y/o proceden del suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alternancia de familias con distinto modo de acción para evitar resistencias. • Proteger la fauna auxiliar en general. • Se ampliará el Plazo de Seguridad para minimizar la presencia de residuos en el momento de la cosecha. • No realizar tratamientos cuando la velocidad del viento supere los 15 km/h. • Recolecciones tardías que, además de no permitir producir aceite de calidad, puedan afectar negativamente a la cosecha del año siguiente. • En olivar de almazara, vareos que rompan ramas y derriben un exceso de brotes, que no deberían ser superiores al 10-15% en peso de la cosecha de frutos. En olivar de mesa, el vareo bajo ninguna circunstancia. • Atrojado que empeore la calidad del fruto, en especial si están afectadas de mosca y/o proceden del suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • En olivar de almazara empezar la recolección con un índice de madurez 3, para que la mayoría de las aceitunas se recojan en índice 4. • Recolectar los frutos caídos al suelo inmediatamente después de producirse su caída. • Empleo de vibrador y ordeño de la recolección.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ANÁLISIS DE RESIDUOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Se tomarán muestras en el periodo de recolección y/o elaboración, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las materias activas seleccionadas en la estrategia de protección integrada, y que se cumple con lo establecido en la legislación española en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios. <p>CUADERNO DE EXPLOTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Los agricultores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán proveerse del Cuaderno de Explotación, según el modelo aprobado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. En este cuaderno se anotarán con suficiente detalle todas las labores e incidencias del cultivo y las fechas en que se han realizado o producido. Dicho Cuaderno debe ser actualizado periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> Efectuar la recolección cuando los productos vegetales estén mojados, salvo autorización expresa de la autoridad competente fundamentada en condiciones climatológicas adversas. Abandonar el destrío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades para el cultivo 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PROGRAMA DE PRODUCCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El agricultor y el técnico responsable de la explotación en régimen de Producción Integrada se responsabilizarán, con su firma, de la veracidad de las operaciones registradas en el cuaderno. • Este cuaderno estará siempre disponible para su inspección por los Servicios Oficiales competentes. A tal efecto podrá reclamarse en cualquier momento y sin aviso previo. • Al cuaderno de explotación deberá adjuntarse la documentación que acredite las prácticas de cultivo (facturas, etc.), así como los resultados de los análisis exigidos. • El Organismo de Control y los Servicios Oficiales competentes tendrán libre acceso a las parcelas de Producción Integrada para efectuar las comprobaciones oportunas. • Presentar antes de la fecha que determine la Dirección Técnica, un programa de producción, donde se incluyan todas las actuaciones que se vayan a realizar, en base al Reglamento Técnico. • Asimismo, se mandará como ANEXO un informe abreviado de la campaña anterior de Producción Integrada, en el que se reflejen las incidencias, especificando especialmente el volumen de producciones obtenidas y comercializadas. 		

DESCRIPCIÓN DE PRACTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA:

De acuerdo con lo previsto en el Anexo II del R.D. 1201/2002, de 20 de noviembre, cualquier operador que lleve a cabo la manipulación, elaboración, envasado, etiquetado, almacenamiento o comercialización de productos procedentes de producción integrada tiene la obligación de disponer de técnico/s competente/s que presten servicios de asistencia para controlar y dirigir el cumplimiento de las Normas de Producción Integrada.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>TRANSPORTE DE CAMPO A INDUSTRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aceituna recolectada en el campo tiene que estar lo más limpia posible, libre de plagas y enfermedades y de excelente calidad. Además debe tener un óptimo grado de maduración y haber alcanzado de forma uniforme su color característico, manteniendo su forma y consistencia, en función de la variedad. • El transporte de la aceituna a la almazara se realizará el mismo día de su recolección, en el menor tiempo posible, en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para que el proceso de transformación comience lo antes posible, con el fin de preservar su calidad. • Las partidas de aceitunas se transportarán por separado en función de su calidad, frutos procedentes de vuelo, de suelo, etc. • La limpieza es necesaria tanto en vehículos de transporte como cualquier envase o receptáculo utilizado en esta fase, evitando que se produzca cualquier tipo de contaminación en los frutos. Estarán en buen estado y libres de sustancias foráneas (productos químicos, infestación de insectos o roedores, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de envases cuyo material no esté autorizado en la Normativa vigente en esta materia pudiendo conferir a la aceituna olores o sabores extraños. • Envases cerrados que impidan que pueda haber contacto del oxígeno con la materia prima. • Utilizar sacos para llevar a cabo la recogida y transporte de los frutos. • Sobrepresión en el transporte de aceitunas a granel en los remolques. • No mezclar las aceitunas de producción integrada de diferentes calidades. • Transporte de cualquier material distinto a la aceituna (personal, maquinaria, herramientas). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de cajas de plástico con paredes porosas de capacidad reducida (15-30 Kg.) para superponibles para permitir una buena circulación del aire. • En el caso que el transporte se realice con los frutos a granel utilizar remolques basculantes y evitar cargas de gran altura para que no se produzca presión entre las aceitunas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Receptáculos de uso exclusivo para aceituna de producción integrada. • Limpieza de envases, cajas o recipientes al iniciar y al finalizar la recolección.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RECEPCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se llevará a cabo al menos una vez al año. Se realizará una limpieza eficaz de las cajas, envases o receptáculos utilizadas para el transporte de distintas producciones de aceitunas (integrada, convencional, etc.). Se llevará a cabo mediante lavados con abundante agua sin provocar alteración en el material de los envases y con una <u>calidad sanitaria</u> del agua de acuerdo a la normativa vigente para que no incida en la calidad del fruto, evitando el riesgo de contaminación. Los productos de limpieza a utilizar deben estar autorizados para la industria agroalimentaria. Los envases, receptáculos o cajas con la aceituna que se utilicen para el transporte deben ser identificados de forma clara e inequívoca para que a la entrada de la industria no haya confusión de la materia prima procedente de producción integrada. Notificar por escrito a la Dirección General de Comercio el inicio de la campaña en la industria ya sea para realizar la elaboración del aceite y/o envasado destinado a consumidor final. La comunicación se debe realizar con un mínimo de 7 días de antelación. Existe la obligatoriedad por parte de la industria de solicitar la DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD a todos los operadores que entreguen aceitunas de producción integrada. En esta declaración deberá aparecer cumplimentados como mínimo los siguientes datos (día de entrega, nombre productor o nº identificación del productor, polígono, parcela, especie, cantidad recolectada expresada en Kg y firma de la persona que hace la entrega). Estos documentos serán remitidos por la industria a la Dirección General de Comercio semanalmente. Las industrias mixtas, independientemente del destino del producto, deberán llevar a cabo la separación física cuando coincida la recepción de frutos de distintas producciones como convencional, integrada, ecológica, denominación de origen, etc. O bien separación en el tiempo, fijando los días o intervalos concretos que serán conocidos por todo el personal implicado en el proceso, en los que se recogerá solamente aceituna de producción integrada. La zona de recepción debe tener amplitud suficiente para facilitar la descarga, así como la entrada y salida de vehículos. 	<ul style="list-style-type: none"> Recepción de producto que no haya obtenido en la campaña en curso, el certificado de inscripción- renovación en el registro de operadores productores. Almacenar productos químicos, residuos o desechos en la zona de recepción. Tratamientos con productos fitosanitarios en cualquier momento del proceso de manipulación y/o elaboración de la aceituna. 	<ul style="list-style-type: none"> Disponer de un túnel de lavado y desinfección de cajas de campo ubicado en un local que esté separado de la zona de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento de producto terminado. Identificar los receptáculos con los siguientes datos: <ul style="list-style-type: none"> -Nombre o nº del productor. -Especie y variedad. -Fecha de recolección. -Nº asignado al productor en el Registro de Operadores-Productores. Para aquellas zonas de producción en las que existan partidas con

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>DESCARGA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La separación de los aceitunas de producción integrada debe ser real, definida y perfectamente señalizada. Además se exigirá que exista como mínimo dos zonas distintas de descarga según calidades de las aceitunas procedentes de este sistema de producción (aceitunas sanas cogidas de árbol y aquellas que proceden del suelo o con algún deterioro físico, etc.). • Debe existir una pulcritud permanente en las zonas de recepción. • La industria debe implantar un sistema de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación desde la recepción del aceituna hasta la entrega del producto elaborado al cliente. Se remitirá a la Dirección General de Comercio, el protocolo o documentos que describan claramente este sistema que deberá ser conforme a las normas nacionales y/o autonómicas sobre producción integrada. • Ajustar la entrada de aceitunas a la capacidad de elaboración diaria evitando el almacenamiento del fruto y solo en caso de ser necesario almacenar en lugares adecuados, con pequeñas alturas de aceitunas, buena ventilación y no encontrándose en este estado más de 48 horas. • En las industrias donde se realice el trasvase de aceituna de los envases, receptáculos o elementos destinados al transporte a recipientes, envases, etc. de la industria, deberán reunir todos los requisitos descritos en la fase de recepción en cuanto a limpieza y buen estado se refiere. • Las descargas en tolvas, cintas provistas de bandas alimentarias u otros elementos de recepción deberán ser de material inerte que no transfieran olores, contaminantes, ni sabores extraños a la aceituna ya que pueden incidir negativamente sobre su calidad. Se limpiarán exhaustivamente antes de ser utilizados para el aceituna de producción integrada. • Se limpiará de forma periódica las tolvas utilizadas en las fases de recepción, descarga o almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de ingredientes, aditivos o coadyuvantes de cualquier tipo o procedencia desde la recepción del aceituna hasta la comercialización y expedición del producto terminado. Se exceptúan aquellos que autorice la Dirección General de Comercio para las fases que expresamente queden establecidas. • Aceptar frutos procedentes de suelo o que presenten algún tipo deterioro que pueda ir en detrimento de la calidad del aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descarga de aceituna en la almazara 24 horas después de la recolección. • Tolvas con recubrimiento interior de pintura (excepto pintura alimentaria) • Utilización de cualquier mecanismo de alimentación, almacenamiento u elementos que no preserven la integridad del fruto. 	<p>cantidades importantes de diferentes variedades se recomienda la separación de las aceitunas por variedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de tolvas (recepción, descarga o almacenamiento) con material de fabricación de acero inoxidable. • Elementos utilizados para la recepción y descarga exclusivos para el aceituna procedente de producción integrada.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIMPIEZA Y LAVADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Esta práctica se divide en distintas fases, existiendo la obligatoriedad de llevar a cabo unas u otras fases según el grado de suciedad que contengan. Se realizará por medios mecánicos. Las fases son: Limpieza: Mediante la utilización de corrientes de aire que eliminen hojas, tallos, piedras pequeñas, aceitunas de menor tamaño, etc. Esta fase es obligatoria para toda la aceituna que se recepcione. Lavado: Mediante lavados del fruto, utilizando para esta práctica exclusivamente agua que cumpla con los criterios sanitarios de calidad exigidos en la normativa vigente. Esta fase se llevará a cabo en productos que tengan suciedad adherida o que no haya sido eliminado completamente por la fase de limpieza. Las aceitunas una vez lavadas se escurrirán y secarán correctamente para evitar que provoquen emulsiones. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso de productos químicos, desinfectantes o de otra naturaleza incorporado al agua de lavado. 	
<p>CONTROL DE CALIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> Una vez limpios los frutos se procederá al pesaje de la partida para saber la cantidad de aceituna que entra en la almazara. Al realizar esta operación después de la fase de limpieza y lavado se consiga ahorro de tiempo, reducción de la zona de recepción y simplifica el movimiento de los vehículos. Se realizará una inspección visual de todas las partidas que se recepcionen, estableciendo un sistema para verificar la calidad e índice de madurez del aceituna que entra en la industria. Se controlará con personal que tenga conocimientos en esta materia. Se procederá a la toma de muestra sistematizada por cada partida entregada y productor para el control de los siguientes parámetros: - % Rendimiento. - % Humedad. Además se controlará la acidez por lotes de entrada. Deberán tener registrados todos los datos y anotar todos los resultados de los parámetros indicados anteriormente. Los aparatos con los que se realice el control de calidad deberán estar calibrados. 	<ul style="list-style-type: none"> Mezclar aceituna de distintas producciones. Llevar a cabo el proceso de transformación de aceitunas que no alcancen los parámetros de calidad definidos según la normativa vigente. El porcentaje de materias extrañas y otros defectos no será superior a lo que establezca la normativa vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> Superar las características mínimas impuestas a las aceitunas para obtener un producto de la máxima calidad posible. Análisis de acidez por partida y productor. Implantar un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • Tomar muestras suficientes para comprobar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios, garantizando que se han utilizado exclusivamente materias activas incluidas en el Control Integrado y que cumple con lo establecido en la Legislación Comunitaria Europea, en la Legislación Estatal y Autonómica, siendo el contenido en residuos igual o inferior al Límite Máximo de Residuos (LMR). Se realizará al menos una toma de muestras en industria por cada 1.000 Tm de aceituna que se procese. Aquellas industrias que su capacidad productiva sea inferior tienen la obligación de llevar a cabo un mínimo de dos tomas de muestras por campaña. • Los resultados de los análisis practicados a las muestras indicadas anteriormente tienen que ir adjuntos al "documento de tomas de muestras" que será firmado por la persona que se responsabilice de la veracidad de los datos y en el que se especifique: <ul style="list-style-type: none"> - Día de la toma de muestra. - Especie y variedad. - Kgs. Muestreados. - Nombre, nº identificación del productor. - Fecha de recolección. - Nº expediente del boletín de resultados. • Además se cumplirá la legislación establecida respecto al contenido de residuos en el país de destino donde se comercialice el producto transformado. • Se eliminarán aquellos frutos con presencia de patógenos causantes de podredumbres o cualquier otro tipo de alteración que no pase el control de calidad pertinente, de acuerdo a las exigencias establecidas en la normativa vigente. • Se registrará por escrito cualquier incidencia que se produzca en cuanto a los parámetros de calidad establecidos. Las partidas de aceitunas que no cumplan con los requisitos exigidos anteriormente dejarán de considerarse aceituna de producción integrada y se recogerán en los documentos de contabilidad por que otros cauces se han comercializado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestras para El control de residuos y parámetros de calidad por partida entregada y productor. 		<ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestras para El control de residuos y parámetros de calidad por partida entregada y productor.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONDICIONES GENERALES DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El almacenamiento de la materia prima solamente se llevará a cabo en caso necesario utilizando tolvas de material inerte cuyo diseño permita una adecuada circulación de la aceituna. El límite máximo de capacidad de las tolvas será de 50 Tm. • Los locales, zonas y espacios destinados a la elaboración, envasado y en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán adecuadamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos. • Los recipientes, envases, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos acabados, o con sus materias primas o con los productos intermedios, estarán fabricados con material apto para el uso alimentario acogiéndose a las distintas especificaciones del Código Alimentario Español y normativa vigente. <p>Además reunirá las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No transmitir al producto con el que entre en contacto sustancias tóxicas o que pueda contaminar, u originar reacciones químicas perjudiciales. - No alterar las características de composición y organolépticas del fruto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar aceitunas más de 48 horas desde su recepción. 	<ul style="list-style-type: none"> • No realizar almacenamiento de materia prima
	<ul style="list-style-type: none"> • El uso de raticidas y/o insecticidas se llevará a cabo sin alcanzar en ningún momento al producto. Deben estar autorizados para el uso en industrias agroalimentarias. Los cebos estarán señalizados y numerados mediante planos. • La limpieza y desinfección de la maquinaria e instalaciones deben ser completa utilizando en los casos que sea necesario productos autorizados para industria agroalimentaria. Se llevará a cabo como mínimo una vez al mes durante el período de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar aceites y lubricantes no alimentarios en los elementos de los sistemas hidráulicos que puedan estar en contacto con los frutos o productos. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>MOLIENDA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sin embargo aquellas industrias que sean mixtas y que dispongan exclusivamente de una sola línea de elaboración para la obtención de aceite de producción integrada y convencional deberán realizar una limpieza completa de la maquinaria y demás elementos cada vez que se procese aceituna de producción integrada, además de fijar de forma muy clara los días o intervalos de tiempo durante los que se va a manipular este tipo de fruto. Durante todo el proceso deberá respetarse escrupulosamente la separación de aceituna procedente de Producción Integrada de aquella que no lo sea. Se dejará constancia de las condiciones y características de la limpieza efectuada. • Todas las operaciones que se lleven a cabo en esta fase ya sean manuales o mecánicas tienen que hacerse con sumo cuidado para que no haya disminución de calidad ni posibles alteraciones o contacto con agentes externos. • La aceituna de producción integrada debe tener una identificación clara y será tratada en cualquier fase del proceso técnico y administrativo como un producto distinto del resto que se manipule en la industria. • Existe la obligación de comunicar por escrito a la Dirección General de Comercio cualquier modificación que se produzca en esta fase, así como en fases anteriores y posteriores en un plazo no superior a 15 días. <p>REQUISITOS A CUMPLIR EN LAS DISTINTAS FASES DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El objeto de esta práctica es la destrucción de los tejidos de aceituna y la liberación de las gotas de aceite que contienen. Se evitará la formación de emulsiones en la pasta porque disminuye el rendimiento y la calidad del aceite. • Los molinos tendrán una capacidad adecuada y compatible al resto de la línea de elaboración. Se utilizarán molinos de piedra (presión) o molinos mecánicos (centrifugación). • El material de fabricación de los molinos debe ser adecuado para no transmitir sustancias, olores y/o sabores ajenos al aceite. <p>Se llevará a cabo el mismo día de la recepción de la aceituna y como máximo dentro de las 48 horas desde su recepción.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Molinos fabricados con acero inoxidable.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>BATIDO</p> <p>UTILIZACIÓN DE COADYUVANTES TECNOLÓGICOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay una serie de factores que hay que tener en cuenta para realizar correctamente este proceso: <ul style="list-style-type: none"> • Uniformidad, para conseguir eficacia en la fase de batido. • Grado de molienda variable (más o menos fino) dependiendo de la época de campaña. • Aireación, deberá limitarse para que no se inicie la oxidación que es la responsable de provocar enranciamiento y pérdida de aromas. • Control de la velocidad de molido para evitar aumento de velocidad que provoque deterioro en la calidad del aceite. • Limpieza permanente de los molinos utilizando exclusivamente agua caliente a presión. • Este proceso se realizará en dislaceradores y batidoras de material apto por el Código Alimentario Español para la elaboración de aceite de oliva virgen. Estarán provistos de un sistema de calentamiento y paletas de distintas formas para que giren y mezclen adecuadamente la masa. La duración de esta práctica será de 90 minutos como máximo, sin que la masa pueda superar los 35°C de temperatura. • Se llevarán a cabo controles periódicos de tiempo y temperatura para no sobrepasar los máximos permitidos. • Limpieza permanente de la batidora. En los casos que se produzca interrupción o parada del proceso de elaboración se efectuará una limpieza completa en la batidora. • Realizar controles visuales para vigilar la evolución de la pasta. • En los casos que se utilicen coadyuvantes porque haya pastas difíciles de tratar, éstos se añadirán directamente en el batido. Deberán cumplir con una serie de requisitos que son: <ul style="list-style-type: none"> - Coadyuvantes exclusivamente homologados. - Estar en perfectas condiciones para su empleo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas que contengan materias extrañas porque afectan a las características organolépticas. • La masa tenga aspecto de papilla. • Realizar este proceso con velocidad alta. • Sobrepasar los 35°C de temperatura en la pasta final del batido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reducir, al máximo, el transporte de masa procedente de la molienda al batido. • Usar batidoras de acero inoxidable. • No acondicionar agua en el batido, salvo casos extremos. • Temperatura final de la masa batida inferior a 30°C. • Dosificar microtalco natural en pastas difíciles. Las cantidades siempre adecuadas al estado del fruto y sin sobrepasar las máximas permitidas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>EXTRACCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Proceder de materias primas no alteradas, adulteradas o contaminadas. - Envasado en condiciones técnicas apropiadas. - Perfectamente etiquetados. - Almacenarse y transportarse según lo establecido en el Código Alimentario Español así como las disposiciones que lo desarrollen. • Cuando se considere necesario utilizar coadyuvantes se permitirá exclusivamente el uso de microtalco natural de origen mineral en cantidades no superiores al 2%, aplicándose al inicio del batido. Su utilización se aplicará solamente en casos excepcionales y siempre con la autorización previa del Organismo de Control. <p>SEPARACIÓN DE FASES SÓLIDAS Y LÍQUIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este proceso se podrá realizar por distintos sistemas: <ul style="list-style-type: none"> -Filtración selectiva o percolación. -Presión. -Centrifugación. <p>EXTRACCIÓN POR FILTRACIÓN SELECTIVA O PERCOLACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se procederá a la extracción del aceite que queda suelta tras el batido poniéndolo en contacto con una superficie filtrante. La duración del proceso en el que se pasa la masa por el extractor debe durar 30 minutos. • Limpiar continuamente el sistema con agua tibia a presión. El agua deberá cumplir con la reglamentación sanitaria vigente. • El aceite obtenido por este sistema circulará por conducciones independientes para evitar mezclar aceites de distintas calidades. <p>EXTRACCIÓN POR PRESIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los capachos deberán ser de gran resistencia, fácil limpieza y buena filtración. Se realizará la limpieza diaria de los capachos. • El estado de conservación de los capachos debe ser adecuada para evitar que le pueda conferir impurezas al aceite disminuyendo así su calidad. Se cambiarán todos los capachos como mínimo una vez al año. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adición de coadyuvantes por encima de las dosis permitidas. • Material filtrante no autorizado por el Código Alimentario Español. 	<ul style="list-style-type: none"> • Separar de inmediato el aceite obtenido del proceso de extracción. • Separación inmediata del aceite obtenido. • Capachos fabricados con fibra mixta. • Tiempo de presado del cargo comprendido entre 60 y 90 minutos

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> La distribución de la pasta sobre el capacho deberá ser homogénea y fina para conseguir un mayor agotamiento de los orujos. Todos los elementos en contacto con la pasta estarán fabricados con material que no confiera sabor, olor o contaminación alguna al aceite. Además se limpiarán de forma correcta y permanente para evitar la adhesión de componentes extraños en el aceite. La formación del cargo se podrá realizar de forma manual o automática, en este último caso con el formador de cargos que reparte y dosifica la pasta en los capachos. Al finalizar la prensada se regará el cargo con una ducha ligera y sin presión con el objeto de arrastrar el aceite contenido en los bordes de los capachos y el adherido a la wagoneta. Separar los líquidos de la primera y segunda presión con líneas de circulación y decantación distintas. 	<ul style="list-style-type: none"> Ejercer presiones mayores a 60 Kg/cm² en el capacho. Uso de productos químicos no autorizados en la legislación vigente en materia alimentaria para la limpieza de capachos. Regar el cargo con agua que tenga una temperatura superior a los 40°C. 	<ul style="list-style-type: none"> Separar el aceite suelto en los cargos del aceite obtenido por presión por ser de una calidad inferior al primero. En pastas difíciles disminuir la cantidad de la masa y utilizar capachos dobles. 	<p>EXTRACCIÓN POR CENTRIFUGACIÓN (2 o 3 fases)</p> <ul style="list-style-type: none"> La extracción de las distintas fases sólidas se llevará a cabo en una centrifuga horizontal o decanter, el material de fabricación que vaya a estar en contacto con la materia prima no debe transmitir sabor, olor o contaminación alguna y será de acero inoxidable. El número de salidas de la centrifuga será de dos o tres dependiendo de las fases de ésta. Las conducciones utilizadas para el transporte de la pasta desde la batidora hasta el decanter deberán ser de material inerte. Las bombas que vayan a inyectar la masa deberán tener un caudal regulable para adoptar distintos ritmos en la elaboración del aceite. El agua usada en esta fase para la fluidificación de la pasta deberá reunir los requisitos exigidos en su reglamentación técnico sanitaria. Su temperatura será igual o inferior a 35°C. Cuando se realice la extracción de dos fases no se adicionará agua excepto que se trate de pastas muy secas. La alimentación de la masa de la batidora al decanter se realizará con bombas dosificadoras, el caudal se regulará según el estado que tenga la masa.
	<ul style="list-style-type: none"> Uso de aguas de vegetación o de reciclado. Empleo de cualquier producto no autorizado en la presente norma para la elaboración de aceite de oliva. 	<ul style="list-style-type: none"> No superar el 10% de agua sobre el volumen de masa inyectada en la extracción de dos fases de pastas secas. Adecuar los ritmos de inyección de agua al estado de la masa. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • La limpieza del decanter se llevará a cabo diariamente utilizando agua. También debe existir una limpieza permanente en toda la zona de elaboración. • El uso de mangueras para la inyección de la masa deberá tener certificado de calidad alimentaria. • Para el sistema de extracción de tres fases deberán existir balsas de evaporación de material y capacidad adecuada para la evacuación de alpechines. Además, se permitirá el uso de cualquier otro sistema de evacuación de alpechines autorizado por la Autoridad Competente en esta materia. <p>TAMIZADO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este proceso se realizará previamente a la separación de las fases líquidas, su objeto es la eliminación de cierta cantidad de sólidos contenidos en el aceite. Se emplearán tamices de acero inoxidable y vibratorios. <p style="text-align: center;"><u>SEPARACIÓN DE FASES LIQUIDAS</u></p> <p>La separación de las fases líquidas se podrá llevar a cabo por distintos procesos cuyos requisitos se especifican a continuación:</p> <p>DECANTACIÓN(Método clásico):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se realizará con una batería de recipientes comunicados entre sí con alimentación continua. El material de fabricación será inerte para evitar la pérdida de calidad del aceite. Los pozuelos tendrán el fondo inclinado con el objeto de llevar a cabo correctamente el sangrado. • La sala de decantación estará separada del resto de las dependencias de la almazara. • El tiempo de decantación no será inferior a 24 horas. Además la sala de decantación debe tener una temperatura muy próxima a los 20°C porque es la temperatura óptima para conseguir una buena decantación. • Se regarán los aceites con agua templada al principio de la decantación para facilitar la eliminación de impurezas. Este requisito se llevará a cabo solamente cuando la almazara disponga de una batería de decantación lo suficientemente grande para poder eliminar la humedad adicional. • Limpieza diaria de los primeros recipientes o pozuelos y al menos una vez a la semana se limpiarán todos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una segunda centrifugación de la masa. • Vertido directo de alpechines. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diámetro óptimo de malla que oscile entre 0,4-0,6 mm. • Disponer de un sistema de cierre adecuado para evitar la caída de materias extrañas en el aceite. • La sala decantación tenga una temperatura en torno a los 20-22 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de agua que no reúna los requisitos exigidos en su reglamentación técnico sanitaria • Uso de detergentes y desengrasantes no autorizados para la industria agroalimentaria.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>En cada turno de trabajo se realizará el castrado del aceite sobrenadante y el sangrado de los pozuelos.</p> <p>CENTRIFUGACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Este proceso se realizará con centrifugas verticales separando los distintos líquidos por diferencias de densidad. El caudal de alimentación deberá ser homogéneo, que dependerá del tipo de centrifuga utilizada y de la composición de los líquidos. El agua utilizada en esta fase para facilitar la separación de las fases líquidas del aceite tendrá una temperatura comprendida entre 30-35°C. Los alpechines obtenidos de la extracción por tres fases se enviarán por conducciones independientes a las alpechineras, balsas de evaporación o cualquier otro sistema de evacuación de alpechines. Limpieza periódica de las centrifugas verticales. Reposar el aceite al menos 24 horas antes de pasar a la bodega para eliminar en aspecto lechoso y empolvado del aceite por el efecto de aireación. <p>CLASIFICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Se realizarán tomas de muestras del aceite obtenido para analizar su acidez, parámetros físico-químicos, compuestos halogenados y características organolépticas con el objeto de clasificarlos previamente al envasado según las calificaciones obtenidas. Las analíticas se realizarán en laboratorios homologados, que cumplan con la norma ISO-IEC 17.025 según metodología descrita en el Reglamento(CE) 796/02, de 6 de mayo o normativa que lo modifique. Se conservarán los datos y resultados obtenidos de los análisis efectuados durante un período mínimo de 5 años. El aceite procederá del fruto del olivo de producción integrada y será obtenida por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no provoquen alteración en el aceite (lavado, decantación, centrifugación y filtración). Solamente la categoría ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA podrá utilizar el distintivo de marca de garantía de producción integrada. 	<ul style="list-style-type: none"> Superar la relación agua/aceite 1:1. Reutilización de agua de lavado en la centrifugación de líquidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Programar las descargas de las centrifugas de aceite de forma manual. Trasegar el aceite de la centrifuga vertical a pozuelos de gravedad. 	<ul style="list-style-type: none"> Acete de oliva virgen que no cumpla con los parámetros de calidad establecidos en el anexo I del Reglamento (CEE) 2568/91 y sus modificaciones posteriores.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONTROL DE FABRICACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las industrias deberán disponer o tener contratado un laboratorio con el personal y los métodos necesarios para realizar los controles de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta. • Se conservarán los datos y resultados obtenidos de los análisis efectuados durante un período mínimo de 5 años. • La comprobación de envases, lotes de fabricación y, en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta, se llevarán a cabo según los métodos establecidos en la normativa vigente que publique la Autoridad competente en esta materia. 		
<p>ALMACENAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La bodega que se utilizará para el almacenamiento del aceite deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Las paredes y techos deberán poseer aislamiento térmico para conseguir temperaturas estables y no aportarán olores extraños. - Disponer de un sistema de calefacción/ventilación que no desprenda olores y mantener una temperatura uniforme y adecuada para permitir una maduración de los aceites, sin favorecer la oxidación. - Iluminación moderada. - Alejada de cualquier foco que pueda transmitir al aceite olores extraños. - El número de depósitos deberán ser suficientes para obtener una correcta clasificación de los distintos aceites. 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar en la bodega cualquier producto distinto al aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bodegas exclusivas de aceite de producción integrada. • Temperatura óptima de la bodega 15-18°C. • Depósitos de capacidades superiores al 10% de la producción total.
	<ul style="list-style-type: none"> • Los depósitos de almacenamiento de aceite estarán fabricados o contruidos con material impermeable al aceite. El interior será inerte, de fácil limpieza y que no permita la absorción de olores y sabores extraños. Estarán protegidos de la luz y el aire. El fondo será cónico o cilíndrico para facilitar la decantación de impurezas y humedad. Además irán provistos de boca de registro, válvula de llenado por la parte inferior, sistemas de sangrado y nivel analógico. • Los depósitos que contengan aceite de producción integrada deberán estar correctamente identificados. • Las conducciones de carga y descarga de aceite serán de material inerte y con pendientes adecuadas para permitir su correcto vaciado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Depósitos de hierro, abiertos, aéreos y trujales sin revestimientos inertes. • Mezclar aceites de producción integrada con aceites de otras producciones. • Uso de las mismas conducciones para distintas producciones de aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Depósitos, elementos de los que deberán ir provistos y conducciones de acero inoxidable. • Los depósitos provistos de dispositivos para tomas de muestras a distintas alturas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • Se limpiarán los depósitos y conducciones antes de proceder a su llenado. • Pulgar los depósitos de forma periódica y almacenar los restos en lugares distintos al aceite. • La bodega deberá encontrarse limpia, para ello habrá que realizar de forma permanente su limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esta práctica es opcional, en caso de realizarla se procederá a uno de estos procedimientos: abrillantado, debastado o winterizado. Los tipos de filtros a utilizar serán filtros de prensa y filtros de material filtrante pulvulento(generalmente tierras de diatomea). 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de productos para la limpieza de depósitos y conducciones no autorizados para las industrias agroalimentarias. • Temperatura en la operación de filtrado mayor a 25°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer de un equipo para el desoxigenado del aceite, mediante la utilización de un gas inerte.
<p>FILTRACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las industrias mixtas deberán comunicar por escrito y con antelación mínima de 3 días a la Dirección General de Comercio o entidad de control el inicio de las operaciones de envasado del aceituna de producción integrada. 		
<p>ENVASADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obligación de llevar a cabo las analíticas descritas en la práctica de clasificación siempre antes de proceder al envasado del aceite. • Las operaciones de envasado deben realizarse por series completas, separando físicamente o por intervalos de tiempo las operaciones de envasado de productos que procedan de otras producciones (convencional, ecológico, etc.). • La maquinaria para el envasado debe ser acero inoxidable y de fácil limpieza. • Se envasará en las mejores condiciones de asepsia posible. Los envases estarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Este proceso se realizará con envasadoras mecánicas. • Los materiales de los envases habrán de cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Español, reglamentaciones específicas y las de normalización de tamaños y formatos exigidos por el Ministerio de Industria y Energía para este tipo de producto. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • Aquellos envases fabricados con materiales distintos a los recomendados, pero incluidos en el Código Alimentario Español, habrán de ser autorizados previamente por la Dirección General de Comercio, a solicitud de la industria. Además, garantizarán una protección adecuada y deberán ser fabricados de forma que su peso y volumen mantengan el nivel de seguridad e higiene necesarios para el producto envasado y el consumidor. • El contenido de cada envase debe ser homogéneo. • El envase debe conservar las propiedades intrínsecas del producto tales como sabor, olor, aroma, etc. • El espacio de cabeza libre del envase no podrá ser mayor al 10% del volumen total de dicho envase, excepto para latas de capacidad inferior o igual a un litro que se admitirá el 20%. • Todos los envases deberán ir precintados independientemente de la capacidad que tengan. • Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de las zonas de manipulación, éstos lugares se encontrarán limpios y deberán asegurar la protección correcta de los envases y del material de envasado. • Las cajas o envases llenos de productos envasados no deberán estar nunca en contacto con el suelo. • El aceite envasado se almacenará a temperatura adecuada para que no se produzca ningún tipo de alteración en la calidad de éste. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de envases que puedan contener sustancias nocivas, en el material del envase o bien que cualquiera de los componentes no haya quedado reducido al mínimo respecto a la presencia de emisiones, cenizas o aguas de lixiviación generadas por la incineración o el depósito en vertederos de los envases o restos que queden después de operaciones de gestión de residuos de envases. • Capacidades de envases destinados a consumidor final superiores a 5 Kg. • Utilizar coadyuvantes tecnológicos no establecidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria y en la presente Norma Técnica. • Presencia de cualquier cuerpo extraño en los envases. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases fabricados con los siguientes materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Lata. - Vidrio. • Disponer de un sistema que mantenga una rotación correcta y control de existencias. • Disponer de un local de envasado exclusivo para aceite de producción integrada. • Uso de envases que protejan el aceite de la luz. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ETIQUETADO O ROTULACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las etiquetas comerciales o en su caso el marcado exterior (litografía, electrónico, electroquímico o térmico y uso de tintas especiales) del envase debe llevar caracteres claros, visibles y fácilmente legibles, debiendo figurar al menos: <ul style="list-style-type: none"> - Marca Comercial Registrada autorizada para productos de Producción Integrada. - La denominación del producto y en su caso, forma de presentación y/o preparación. - Identificación de Garantía (sistema de producción): Producción Integrada o Agricultura Integrada. (El sistema de producción siempre debe seguir a la especie y no puede ser inferior a 3mm). - Nombre o código del órgano o entidad que haya realizado el control. - Número de registro del operador o su denominación. - Características comerciales: Solamente se admite la categoría de aceite virgen extra. - Identificación de la empresa: Nombre o Razón Social o Denominación del fabricante o envasador, Domicilio, Registro Sanitario y Registro de Industrias Agrarias. - Origen del producto o procedencia: País de Origen y Zona de Producción. - Contenido neto expresado en Litros, centilitros o en mililitros. - Marcado de fechas: Fecha de envasado. - Nº de lote. Además de aquellas exigencias establecidas en la normativa vigente en materia de etiquetado del aceite de oliva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización del concepto “integrado/a” sin hacer mención al sistema de producción. • Utilizar en otros productos que no hayan sido obtenidos bajo producción integrada nombres, marcas, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emplear una Marca diferenciada para las producciones obtenidas bajo el sistema de Producción Integrada.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p style="text-align: center;">IDENTIFICACIÓN DE GARANTÍA (LOGOTIPO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los envases en los que se expida el producto para consumo irán provistos de una etiqueta (pegatina) numerada con la identificación de garantía (logotipo de Producción Integrada), proporcionada por la Dirección General de Comercio, previa solicitud y pago de las tasas establecidas. • Se colocarán siguiendo numeración correlativa, fecha de elaboración del producto y siempre antes de la expedición del producto. • La contraetiqueta numerada donde figura el logotipo identificador de los productos de Producción Integrada podrá sustituirse, previa solicitud, por la inclusión de este logotipo y de la numeración correspondiente dentro del formato de la etiqueta comercial siempre y cuando cumpla con los requisitos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - Solicitud previa por escrito a la Dirección General de Comercio. - Diseño, dimensión, color y formato de dicha pegatina que se realizarán de acuerdo con los requisitos establecidos según se trate de: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de Garantía Nacional (Logotipo a establecer por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). - Identificación de Garantía de la C.C.A.A. Extremadura (Logotipo recogido en el Manual Básico de Imagen y Reglamenteo de Uso de la Marca de Garantía). - Identificación de Garantía Privada (Regulada en el RD 1201/02, de 20 de noviembre . - La identificación de Garantía de la CCAA de Extremadura debe imprimirse en una de las siguientes versiones: VERDE NORMALIZADO SOBRE FONDO BLANCO. (Versión principal de la Marca de Garantía). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de pegatinas con el logotipo de Producción Integrada sin numerar. • Inclusión de la marca comercial o cualquier otra indicación en la pegatina donde figura el logotipo que identifica la Producción Integrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la versión calada en blanco sobre fondo de color verde Normalizado, que es la misma utilizada en pegatinas. Siempre que • Usar para versiones en color cualquier color distinto al verde normalizado.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO VERDE NORMALIZADO (Variante de la versión principal).</p> <p>NEGRO SOBRE FONDO BLANCO. (Solamente en los casos que sea necesario por causas técnicas o de legibilidad).</p> <p>CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO NO NORMALIZADO (Sólo para casos puntuales y previa consulta a la Dirección General de Comercio)</p> <p>- Tamaños y Márgenes:</p> <p>TAMAÑO MÍNIMO PARA REPRODUCIR LA MARCA DE GARANTÍA ES DE 15 mm EN TINTAS PLANAS Y 20 mm EN CUATRICROMÍA.</p> <p>TAMAÑO MÁXIMO, NUNCA DEBERÁ EXCEDER A LA MITAD DEL TAMAÑO DE LA MARCA COMERCIAL, NI EN ALTURA NI EN ANCHURA.</p> <p>PARA FONDOS NO NORMALIZADOS HAY QUE DEJAR UN MARGEN EN BLANCO IGUAL A LA DECIMA PARTE DEL DIAMETRO DE LA MARCA, POR TANTO LAS MEDIDAS MÍNIMAS INCLUYENDO EL MARGEN SON: 18 mm (tinta directa) Y 24 mm (en cuatricromía).</p> <p>- Color:</p> <p>EN VERSIONES EN COLOR SIEMPRE SE UTILIZARÁ EL COLOR VERDE NORMALIZADO INDEPENDIENTEMENTE DEL TIPO DE TINTA UTILIZADA.</p>		<p>no comprometa la legibilidad o fallos de registro de impresión.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El tamaño para reproducir la Marca de Garantía en tinta plana de 20 mm., para conseguir una mayor legibilidad. • En fondos no normalizados el tamaño recomendado incluyendo los márgenes será de 24 mm. en tinta directa.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>- Tipografía:</p> <p>LOS TIPOS DE LETRAS QUE SE UTILIZARÁN SERÁN LAS CORPORATIVAS DE LA JUNTA DE EXTREMADURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Gill Sans Bold" (negrita) condensada al 75% y en caja alta. - "Albertus" en caja alta. <p>(Todos los requisitos descritos anteriormente se encuentran recogidos en el Manual Básico de Imagen de la Marca de Garantía de Producción Integrada).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es necesario que una vez que haya sido autorizada la impresión del logotipo en las etiquetas comerciales y éstas estén impresas, se envíe una copia de la factura de la imprenta en la que figurará: <ul style="list-style-type: none"> - La numeración dada al logotipo de las etiquetas comerciales. - Primera y última etiqueta comercial original y numerada. • Se enviará a la Dirección General de Comercio al menos una copia de todo el material publicitario y de los nuevos modelos de etiquetas comerciales que se vayan a utilizar. • Durante la fase de etiquetado del producto, éste debe ser manipulado de forma cuidadosa y precisa para evitar que se produzca cualquier tipo de alteración que pueda disminuir su calidad. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>EMBALAJE Y/O PALETIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Las cajas o embalajes que vayan a ser utilizados para envases deben indicar claramente que son de accituna obtenida de producción integrada. En todos los embalajes a utilizar, indistintamente de la capacidad de los envases, deberá figurar al menos en la rotulación de estos, en el caso de que no exista visibilidad clara de los envases: <ul style="list-style-type: none"> DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. IDENTIFICACIÓN DE GARANTÍA: "PRODUCCIÓN INTEGRADA". MARCA COMERCIAL. NÚMERO DE ENVASES. NOMBRE, RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA. PAÍS DE ORIGEN. El material a utilizar en el caso que exista proceso de paletización debe ser biodegradable para generar la mínima cantidad de residuos en el medio ambiente y asegurar que no provoque ningún tipo de alteración de la calidad del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> Se llevará a cabo en almacenes destinados exclusivamente para ello y con procedimientos que permitan garantizar la mejor calidad posible de los productos. Habrà separación física clara del producto de producción integrada de aquel que procede de otro tipo de producción (solamente en industrias mixtas). Se ordenarán los embalajes de forma correlativa para poder comprobar de forma clara y en cualquier momento los lotes. Los almacenes estarán limpios, en buen estado, exentos de olores y objetos extraños. 	<ul style="list-style-type: none"> Embalajes o cajas que contengan envases en los cuales no figure de forma clara el sistema de producción por el que ha sido obtenido el producto de PRODUCCIÓN INTEGRADA. Exceptuando embalajes que contengan envases en los que sea visible y legible claramente este sistema de producción Almacenamiento al aire libre del producto envasado destinado a consumidor final. 	<ul style="list-style-type: none"> Indicación en embalajes de: <ul style="list-style-type: none"> -ZONA DE ORIGEN. -PESO NETO/ENVASE. -NUMERACIÓN DE CONTRAETIQUETAS QUE CONTIENEN. Local exclusivo para almacenar productos envasados de producción integrada.
<p>ALMACENAMIENTO PRODUCTO ENVASADO</p>			

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>COMERCIALIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hay que distinguir en esta fase cual es el destino del producto para su posterior comercialización (exportación, territorio de la Unión Europea o mercado nacional). • Cuando el destino del producto de producción integrada sea fuera del territorio de la Unión Europea (exportación a terceros países) debe llevar necesariamente el “DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN INTEGRADA PARA EXPORTACIÓN”, que será expedido por la Dirección General de Comercio. La obtención de dicho documento se deberá solicitar con antelación suficiente por la empresa expedidora. • La Dirección General de Comercio expedirá un documento al final de la campaña, en él se certificará el total de Kg. de materia prima que se ha manipulado en la industria y el número total de litros de aceite elaborado que ha cumplido con los requisitos exigidos en la normativa vigente, referente a la producción integrada y comercializado con el logotipo de producción integrada. • El aceite cuyo destino sea la venta a granel deberán ir siempre acompañado de un documento emitido por la Dirección General de Comercio que certifique que el producto ha superado todos los controles. Este documento incluirá como datos mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Cantidad de producto. - Lugar destino. - Forma de transporte. - Datos del operador emisor y receptor. <p>Esta información se debe conservar hasta el final de su venta para permitir una correcta identificación. El producto se transportará sin que exista la posibilidad de sustitución de éste.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de proceder a cargar los productos (granel o envasado), todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitar el documento de acompañamiento para exportar aceituna de producción integrada cuando no tengan vigencia las resoluciones y certificados de inscripción o renovación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases destinados a la venta a granel que no vayan correctamente cerrados y precintados. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIBRO DE ENTRADAS Y SALIDAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El transporte de los productos se debe realizar en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para conseguir que llegue a su destino en el mismo estado en que se expidió. • Existe la obligatoriedad de transportar el producto a otras unidades del proceso (mayoristas o minoristas) en envases, recipientes o embalajes diferenciados mediante un sistema de cierre que impida la sustitución de su contenido. • El Operador Individual o Agrupación de Operadores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán solicitar y disponer del Libro de Entradas y Salidas de Productos de Producción Integrada. Éste será habilitado y firmado por el Director General de Comercio. • Existe la posibilidad de llevar todas las entradas y salidas referidas a la producción integrada informáticamente siempre que se siga el mismo modelo de las hojas del libro descrito anteriormente. En este caso deberán solicitar previamente y por escrito su autorización. • En el libro se anotarán todas las entradas de las materias primas especificando la especie, producto, cantidad, etc. y en las fechas en que se han producido. De igual modo se anotarán todas las salidas identificando en el cuadro correspondiente el producto, calidad, envase, capacidad de envases, cantidad total y destino, etc. Este libro debe actualizarse al menos semanalmente. • En la primera página del Libro de Entradas y Salidas, donde se procede a la habilitación de éste figurará la persona responsable, la cual firmará todas y cada una de las hojas que se cumplimenten, responsabilizándose así de la veracidad de todas las entradas y salidas registradas en el Libro. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIBRO DE REGISTRO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se utilice la otra opción (sistema informático) deberán realizar una diligencia o formalismo de compromiso que tendrá carácter anual siempre y cuando no se produzca ningún cambio en cuanto al responsable se refiere, si es así deberán enviar un nuevo compromiso donde se haga constar quien es el responsable actual. Al final de cada campaña se remitirán a la Dirección General de Comercio todas las anotaciones informáticas de entradas y salidas que deberán ir firmadas. • Este libro y las anotaciones informáticas podrán ser solicitados en cualquier momento por el Organismo de Control para su control e inspección, sin necesidad de comunicarlo con aviso previo. El libro debe ser conservado durante 5 años a partir de la fecha en que se tramite. • En el Registro de Entradas y Salidas, independientemente del formato empleado, deberán anotarse todos los documentos a los que hacen referencia las entradas y salidas, adjuntándose a éste los originales o fotocopias (claras y legibles). El Organismo Competente tendrá libre acceso a cualquier tipo de documentación referida al sistema de producción integrada, así como a todas y cada una de las instalaciones utilizadas para obtener esta producción y así poder llevar a cabo el control que considere necesario y oportuno. En consecuencia, los operadores están obligados ante el Organismo de Control a: <ul style="list-style-type: none"> -Suministrar información referida a instalaciones, productos, servicios o procesos productivos, permitiendo la comprobación directa. -Mostrar la documentación que justifique transacciones efectuadas, así como facilitar la copia de dicha documentación. -Permitir que se lleven a cabo tomas de muestras u otro tipos de control sobre materias primas, coadyuvantes o productos. • El operador deberá llevar a cabo un registro con anotaciones y documentos de todas las operaciones de elaboración que se realicen en la industria, incluyendo el origen, uso y destino de las distintas partidas. • En las anotaciones se especificarán como mínimo: la cantidad de materia prima y/o ingredientes utilizados, la fecha de manipulación, los distintos procesos de elaboración reflejando maquinaria, tiempo, temperatura, así como cualquier incidencia ocurrida y la cantidad de producto terminado. <p>Debe existir un responsable de este registro con conocimientos de todo el proceso de elaboración, este persona firmará todas las hojas que contengan datos referidos a este registro.</p>		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIMPIEZA DE LA INDUSTRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada operador debe disponer de un plan de limpieza en el que se especifique tipos de productos a utilizar, frecuencia de uso y personal encargado de realizarla. Para la desinfección, debe existir un programa detallado de las instalaciones y maquinaria que se correspondan con sus necesidades. • La limpieza y lucha contra parásitos en los lugares donde haya producto se realizará de forma que no se produzca ningún tipo de contaminación en ésta, utilizando productos autorizados para la industria alimentaria. • Se procederá a la limpieza y desinfección total de la industria transformadora al menos una vez al año. • La limpieza de la maquinaria e instalaciones durante el período de funcionamiento de la industria se realizará al menos una vez al mes. Equipos y maquinarias deben instalarse de forma que se facilite su limpieza también por la parte inferior. • En industrias mixtas que utilicen la misma maquinaria para distintas producciones será necesario su limpieza cada vez que se manipule aceite de Producción Integrada. • Todas las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento. • Todos los productos de limpieza, desinfección así como productos químicos estarán correctamente etiquetados. Estos productos se encontrarán en un almacén señalizado y aislado del resto de las instalaciones. Solamente tendrán acceso a ellos y los manipularán el personal designado por la empresa. • Deberán disponer de contenedores suficientes, debidamente identificados y de uso exclusivo para residuos o desechos de la instalación. Estos contenedores serán exclusivos y se limpiarán periódicamente debiéndose establecer un plan de limpieza para ello. • Regular un sistema de recogida selectiva de residuos para facilitar su reciclado. • Existirá una planificación ordenada, minimizando al máximo cualquier olor anormal. Así como un sistema de recogida selectiva de residuos para facilitar su reciclado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de productos de limpieza y desinfección que generen residuos en el medio ambiente provocando un mayor impacto ambiental y que no estén autorizados según la legislación vigente en esta materia. • Acumulo excesivo de cartones, tablas, plásticos y flejes. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>SUMINISTRO DE AGUA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La industria transformadora dispondrá de un suministro de agua clorada (o cualquier otro sistema de desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con la materia prima, o cualquier superficie en contacto con ésta. • El agua a utilizar deberá cumplir con los criterios sanitarios de calidad establecidos en el RD 140/03, de 7 de febrero así como sus modificaciones posteriores. • En los casos que establezca la normativa en materia de agua se llevarán a cabo controles sobre el nivel de cloro residual en el agua. • El vertido de las aguas utilizadas durante el proceso de elaboración del aceituna deberán tratarse previamente para eliminar los residuos no asimilables por la red de evacuación de las aguas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de agua que no cumpla con la legislación vigente del agua en el lavado de materias primas, productos, instalaciones y utensilios industriales.. 	
<p>HIGIENE Y LIMPIEZA DEL PERSONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado en el que se especifiquen unos requisitos mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Los manipuladores debe mantener un grado elevado de aseo personal. - Las personas con cualquier tipo de enfermedad infecciosa no trabajarán en las zonas donde se lleve a cabo manipulación de productos. - Los cortes o heridas del personal que manipula el producto se cubrirán con vendajes impermeables, siempre que estos no impidan continuar con el trabajo. - Los manipuladores deberán lavarse las manos e higienizarlas en caso necesario antes de volver a su trabajo tras cualquier ausencia o siempre que se hayan ensuciado o contaminado, para evitar la siembra de microorganismos indeseables sobre el proceso del producto. - Cuando se utilicen guantes, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y se renovarán cada vez que sea necesario. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> - Eliminar joyas que puedan provocar contaminación o alteración del producto. - El pelo de los manipuladores debe recogerse y cubrirse adecuadamente. - El personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes cuando se encuentren en las zonas de manipulación y envasado de producto deberán llevar ropa protectora y cumplir con las mismas disposiciones de aseo personal. - Sistema de limpieza de suelas de zapatos para impedir contaminación procedente del exterior, es necesario la existencia de una alfombra que elimine el polvo adherido a ellas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se colocarán carteles en lugares visibles que recuerden estas normas de higiene, limpieza y manipulado. • VESTUARIOS Y SERVICIOS, limpios y en buen estado. Separados para ambos sexos, con ventilación directa o forzada, aislados debidamente de las dependencias de trabajo con armarios o taquillas fabricados con material de fácil limpieza, desinfección y desodorización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Salir de las instalaciones con la ropa de trabajo aquellos trabajadores que estén en contacto con el producto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de seguridad con empapado de desinfectante lo suficientemente potente por el que se anda unos metros. • Utilización de materiales que cubran los zapatos que sean de un solo uso. • Grifos lavamanos accionados con el pie.
<ul style="list-style-type: none"> • Estarán separados los servicios de los vestuarios cuando el número de trabajadores sea superior a cinco. Éstos últimos se dotarán de paredes y suelos impermeables y lavables. • Para el lavado e higienizado de las manos de los empleados y visitantes, los servicios estarán provistos de agua potable con temperaturas adecuadas (fría y caliente), jabón o detergentes y toallas de un solo uso o secado higiénico. • El operador debe asegurar la formación del personal que manipule productos en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar un registro de los cursos que se impartan sobre la formación en materia de higiene y manipulado del personal. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>SALUD Y SEGURIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deberán disponer de un sistema de control del producto que garantice su seguridad, con un sistema de vigilancia HACCP de “Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. 		
<p>CALIDAD DEL PRODUCTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El autocontrol a realizar por el operador en materia de calidad del producto tiene que tener en cuenta como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> - Procedencia, recepción y tomas de muestras de la materia prima. - Procesos de elaboración del aceite. - Producto obtenido antes del envasado. - Producto terminado y listo para comercialización. • Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en la normativa vigente de calidad del producto: <ul style="list-style-type: none"> - Coadyuvantes y tratamientos en proceso de manipulación, elaboración, envasado y conservación. - Análisis de residuos de productos fitosanitarios como indica la presente norma. - Análisis del aceite para comprobar y clasificarla dependiendo de sus características organolépticas, acidez y otros parámetros. • Existe la obligatoriedad de conservar los registros de los controles efectuados. • Para llevar a cabo la comprobación de los aparatos de medida, el operador debe disponer de procedimientos que indiquen periodicidad y exactitud con la que se verificarán los instrumentos de medida utilizados para comprobar la calidad del producto. También dispondrán de registros que anotarán las verificaciones efectuadas. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • El operador debe tener un procedimiento de detección y constancia de registros para las acciones correctoras que desarrollarán cuando se detecten “no conformidades” en cualquiera de las prácticas y requisitos desarrollados en esta Norma Específica. • Existirá un sistema de reclamaciones de clientes relacionado con las obligaciones, condiciones y requisitos recogidos en esta Norma. El sistema debe contemplar la recepción del registro y evaluación, así como conservar las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras tomadas. <p style="text-align: center;">CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y EQUIPOS</p> <p>REQUISITOS GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los locales donde se manipule y circule la acetina deberán estar suficientemente iluminados ya sea por medios naturales o mecánicos, así como contar con los métodos adecuados para conseguir la suficiente ventilación. • La superficie de suelos y paredes deben encontrarse en buen estado, de fácil limpieza y desinfección, utilizando materiales impermeables no absorbentes, lavables y no tóxicos. • Las temperaturas, humedad relativa y circulación del aire en los locales, serán los adecuados para evitar que los productos sufran alteraciones o cambios en sus características. • La superficie en contacto directo con los productos debe ser accesible o desmontable para que se pueda comprobar el estado de limpieza. • Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente. • Las zonas de manipulación, envasado, etiquetado ect., debe estar perfectamente limpias y construidas de forma que permitan una higiene adecuada. 		<ul style="list-style-type: none"> • Para sistemas de ventilación mecánica se recomienda que puedan accederse fácilmente a filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • Se evitarán huecos y ventanas o se instalarán elementos que impidan la entrada de insectos. • Los sistemas de desagüe serán los adecuados. • Los sumideros dispondrán de los medios necesarios para la evacuación de las aguas de limpieza. • Dentro de las instalaciones se utilizarán solamente elementos de transporte (carretillas, elevadoras, transpaletas o cualquier otro equipo de transporte) que funcionen manual o eléctricamente. • Los equipos deberán tener un mantenimiento y limpieza adecuada, así como una buena disposición para asegurar un correcto funcionamiento. También se tomarán las medidas necesarias para evitar en los equipos el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sumideros que no dispongan de los dispositivos adecuados para evitar el retroceso. • Uso de motores de explosión (gasol o gasolina) en elementos de transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puertas de acceso y ventanas diseñadas de tal forma que se impida la entrada de animales.

CUADRO N° 1
NIVELES DE ELEMENTOS NUTRITIVOS EN HOJAS DE OLIVO

Elemento	Deficiente	Adecuado	Tóxico
Nitrogeno, N (%)	1.40	1.5-2.0	-
Fósforo, P (%)	0.05	0.1-0.3	-
Potasio, K (%)	0.40	> 0.8	-
Calcio, Ca (%)	0.30	> 1,0	-
Magnesio, Mg (%)	0.08	> 0,1	-
Manganeso, Mn (ppm)	-	> 20	-
Cinc, Zn (ppm)	-	> 10	-
Cobre, Cu (ppm)	-	> 4,0	-
Boro, B (ppm)	14,0	19-150	> 185
Sodio, Na (%)	-	-	> 0.2
Cloro, Cl (%)	-	-	> 0.5

Cuadro n° 2
Materias Activas permitidas para el control de malas hierbas

Materia Activa	Modo de acción		Movimiento en planta	Forma de empleo			Toxicología			
	Residual	Contacto		Trasllocación (Vía floema)	Persistencia	Estado de malas hierbas	Hombre	Terrestre	Acuicola	Apícola
AMINOTRIAZOL	*	0	***	↑↓	+	Post-emergencia	Nocivo Xn	A		COMP
CLORTOLURON	**	**	0	↑↓	+++	Pre-emergencia	BAJA	A	A	B
DIFLUFENICAN	**	**	0	↑↓	+++	Pre-emergencia	Irritante Xi	A		COMP
DIURON	***	*	0	↑	++++	Pre-emergencia	Nocivo Xn	A	A	B
FLAZASULFURON	**	0	***	↑↓	+	Pre-emerg-Post-emerg- temprana	Nocivo Xn			
FLUROXIPIR	*	0	***	↓	+	Post-emergencia	Irritante Xi			
GLIFOSATO	0	0	***	↓	0	Post-emergencia	BAJA	A	B	
GLUFOSINATO AMONICO	0	***	*	↑↓	0	Post-emergencia	Nocivo Xn	B	A	
MCPA	0	0	***	↑↓	+++	Post-emergencia	Nocivo Xn	B	B	
NORFLURAZONA	***	0	0	↑	+++	Pre-emerg-Post-emerg- temprana	BAJA	A	B	
OXIFLUORFEN	**	**	0	0	+++	Pre-emerg-Post-emerg- temprana	Nocivo Xn	A	C	
QUIZALOFOP-ETIL-R	*	0	***	↑↓	+	Post-emergencia	Nocivo Xn	A		
SULFOSATO	0	0	***	↑↓	0	Post-emergencia	Nocivo Xn	B	B	B
TIAZOPIR 24%	***	**	0	↓	++	Pre-emergencia	Nocivo	B	B	B

Se podrán utilizar las mezclas autorizadas

MODO DE ACCIÓN: (0) nula; (*) débil; (**) Importante; (***) muy importante.

PERSISTENCIA EN EL SUELO: (0) nulo; (+) pocas semanas; (++) mediana; (+++) pocos meses; (++++) más de 4 meses.

MOVIMIENTO EN LA PLANTA: (↑) ascendente-silema ; (↓) descendente- floema; (↑↓) ascendente-descendente; (0) sin movimientos en planta

CUADRO N° 3	
INDICE DE MADUREZ	
Clase	Color de la piel
0	Verde intenso
1	Verde amarillento
2	Verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto. Inicio de envero.
3	Rojiza o morada en más de la mitad del fruto, final de envero.
4	Negra y pulpa blanca.
5	Negra y pulpa morada sin llegar a la mitad de la pulpa.
6	Negra y pulpa morada sin llegar al hueso.
7	Negra y pulpa morada totalmente hasta el hueso.
El índice de madurez se obtiene sobre una muestra de 100 aceitunas por la fórmula:	
$I.M. = \frac{A.0+B.1+C.2+D.3+E.4+F.5+G.6+H.7}{100}$	
Siendo A,B,C,D,E,F,G,H el número de frutos de las clases 0,1,2,3,4,5,6,7 respectivamente.	

PLAGAS	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCION			METODOS DE CONTROL			
	METODO VISUAL				Otros métodos	Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Número por U.M.P.	Variable de densidad	Escala de valoración					Permitido	Permitido con restricciones	
	Elemento							Fauna auxiliar autóctona			
Mosca del olivo (Bactrocera oleae)	Fruto	50, hasta 1% de picado durante dos semanas seguidas 25, hasta el 2% de picado durante dos semanas seguidas 10, si <2% durante dos semanas seguidas	% frutos atacados	0= fruto sano 1= fruto atacado	3 trampas cromotrópicas por E.C. 3 trampas McPhail con fosfato amónico por E.C.	1ª aplicación: >5 >1 (zonas endémicas) adultos/mosquero y día + >60% de hembras fértiles. Siguiente aplicación: a) Con capturas en mosqueros. >1 adulto/mosquero y día + >60% de hembras fértiles + >2-3% de frutos con formas vivas. b) sin capturas en mosqueros >3 adultos/trampa y día + >2-3-% de frutos con formas vivas.			Tratamiento adulticida en bandas o parcheo con: Dimetoato y proclinas hidrolizadas. Tratamiento larvicida con: Triclorfon	Permitido con restricciones	Trampeo masivo con cebos sexuales u otro tipo de atrayentes efectivos

PLAGAS	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN			METODOS DE CONTROL		
	METODO VISUAL				Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	Otros métodos				Permitido	Permitido con restricciones	
Elemento	Número por U.M.P.						Fauna auxiliar autóctona	Permitido	Permitido con restricciones	
Cochinilla de la tizne (Saissetia oleae)	Brote	5 adultos no parasitados	% eclosión de huevos			30% de eclosión de huevos 60% eclosión de huevos 100% eclosión de huevos	Scutillista cinerea	Carbaril Fosmet Fenoxicarb		Reducción de abonado nitrogenado Foda que favorezca la aireación.
Barrenillo (Phloeotribus scarabaeoides)	Brote	5	% brotes atacados		10% brotes afectados	Antes de la salida de adultos				Culturales: Colocación de maderas de poda como cebo y posterior eliminación mediante quemado.
Mosquito de la corteza (Resicella oleisuga)	Arbol				No tratar	Comienzo de la salida de adultos en zonas afectadas		Dimetoato Formotión		Cortar y eliminar las ramas afectadas Disminuir las heridas producidas por el vareo

PLAGAS	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN		METODOS DE CONTROL			
	METODO VISUAL				Umbral	Epoca	Fauna auxiliar autóctona	QUÍMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	Otros métodos				Permitido	Permitido con restricciones	
	Elemento	Número por U.M.P.								
Gusano de la corteza (Euzophera pinguis)	Arbol	20			Arboles <5 años tratar si existe más de 1 larva en tronco. Arboles >5 años tratar con primeros síntomas de amarillez.	Período de oviposición		Mezcla 2% de fenitrothion 4%+aceite de verano 66%. Tratamientos localizados en zonas con serrín fresco	Podas con tijeras Proteger injertos Aplicación de un mastic en heridas	
Glyphodes (Margaronia unionalis)	Brote	5	% brotes atacados	0= brote sano 1= brote atacado	En árboles jóvenes tratar cuando exista > 5% brotes atacados			Alfa-cipermetrina Deltametrina		
Acaros (Acetia oleae)					Plantaciones jóvenes con síntomas de ataque			Endosulfán + Azufre		
Escarabajuelo picudo (Othiorhynchus craticollis)	Inflorescencia	5	Brotes atacados	0= brote sano 1= brote atacado	Presencia de adultos en olivares, jóvenes			Alfa-cipermetrin Lambda cihalotrin en suelo y tronco	Banda engomada en el tronco del árbol	
Algodoncillo (Euphyllura olivina)	Inflorescencia		Formas vivas		>8 formas vivas/inflorescencia	En estado D (se aprecia la corola)		Dimetoato		
Parlatoria (Parlatoria oleae)	Arbol			En olivar de mesa síntomas en fruto	Olivar de mesa: presencia de frutos con manchas en la campaña anterior			Acetate de verano Metidation Metil-pirimifos	Podas que aireen el árbol	

ENFERME- DADES	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCION		METODOS DE CONTROL			
	METODO VISUAL				Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	Otros métodos				Permitido	Permitido con restricciones	
Tuberculosis (Pseudomonas savastanoi)					En caso de granizadas, heladas o heridas por otras causas	Todo el año	Fauna auxiliar autóctona	Compuestos a base de cobre Cicatrizantes		Evitar golpes en la recolección o cualquier otro tipo de heridas. Eliminación de ramas afectadas. Desinfección de herramientas de poda.
Repilo (Spilocaea oleagina)	Hoja	50	% hojas atacadas	0= hoja sana 1= Hoja con síntomas visibles o latentes	>1% de hojas con repilo visible y latente	Final verano antes de primeras lluvias otoñales Final de invierno antes de las lluvias de primavera		Compuestos cúpricos Compuestos cúpricos+difenoc onazol Compuestos cúpricos +kresoxim		Reducción del abonado nitrogenado Podas que favorezcan la aireación
Repilo plumizo (Mycocentrospora cladosporioides)	Arbol				Tratamientos solo en caso de ataques severos	Final de primavera		Compuestos cúpricos+difenoc onazol		
Acetina jabonosa (Colletotrichum gloeosporioides)	Arbol				Tratamientos preventivos si hubiese condiciones favorables de lluvias	Final del verano		Compuestos cúpricos +Ditiocarbamato		

ENFERME- DADES	ESTIMACION DEL RIESGO					CRITERIOS DE INTERVENCION			METODOS DE CONTROL			
	METODO VISUAL					Otros métodos	Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	de	de					Permitido	Permitido con restricciones	
						Elemento	Número por U.M.P.	Fauna auxiliar autóctona				
Escudete (Colletotrichum gloeosporoides)	Árbol									Compuestos cúpricos +Ditocarbamatos (sólo en verdeo)		Controlar la mosca del olivo
Lepra (Phyctetema vagabunda)	Árbol					Tratamientos preventivos con condiciones favorables	Final de verano			Compuestos cúpricos +Ditocarbamatos		
Podredumbre de la aceituna (Fusarium moniliforme) (Cladosporium herbarum) (Geotrichum sp.)												Evitar daños en las aceitunas
Verticilosis (Verticillium dahliae)										Solarización+metan sodio (sólo en las marraz)		Quemar las hojas y ramas afectadas Abonado equilibrado, evitando el exceso de N y la falta de K Disminuir la dosis de riego Plantar variedades resistentes
Negrilla (Capnodium sp., Limacinula sp., Aurebasidium sp.)	Árbol					En zonas de riesgo				Compuestos cúpricos + cal Azufre		