

	<b>PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO PARA LA CALIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>	Edición: 05
		Fecha: 17/04/2017

**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO PARA CALIFICACIÓN PRODUCTO**

OPERADOR	PARÁMETROS		REGISTROS
PLANTACIONES DE OLIVAR	Actividad	Producción de aceituna destinada a la elaboración de aceites protegidos por la DOP.	Declaración de la cosecha por variedades, destino de la aceituna, y en caso de venta nombre del comprador. Cantidad de aceituna no sana o de soleo
	Zona de producción:	Términos municipales de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía y El Rubio. Y de la provincia de Córdoba Miragenil (Puente Genil).	
	Variedad de aceituna:	Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (Olea Europea, L) de las variedades siguientes, siendo 4 los tipos de aceite de oliva virgen extra:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla</li> <li>- Hojiblanca y Arbequina</li> <li>- Hojiblanca</li> <li>- Arbequina</li> </ul>	
	Prácticas de cultivo:	Especificadas en el punto E del Pliego de condiciones.	
	Prácticas de recolección y transporte:	Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol. Fecha de recolección desde el inicio de la campaña hasta 15 de enero del año siguiente excepto para arbequina que será hasta el 30 de diciembre.	
			Cuadernos de campo.



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO  
PARA LA CALIFICACIÓN DE PRODUCTO**

Edición: 05

Fecha: 17/04/2017

OPERADOR	PARÁMETROS		REGISTROS
ALMAZARAS	Actividad	Molturación de aceituna procedente de olivares inscritos aptas para la elaboración de aceites amparados por la DOP.	Listado de olivereros inscritos en el Consejo Regulador.
	Zona de elaboración	Idem a la zona de producción.	
	Transporte de fruto:	<p>Transporte del fruto será siempre a granel, en remolques o en contenedores rígidos.</p> <p>Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar en adecuadas condiciones de higiene.</li> <li>• Estar cargados exclusivamente con aceitunas.</li> <li>• Transportar frutos separadamente en función de la calidad (suelo o vuelo).</li> </ul>	<p>Registro de Industrias Alimentarias.</p> <p>Registro Sanitario.</p>
	Proceso de elaboración	<p>Todos los aceites de oliva virgen extra se obtendrán exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando estos su sabor, aroma y características del fruto que procede.</p> <p><b>Controles en almazara:</b></p> <p>Asegurarse de la separación durante todo el proceso de las calidades de aceituna para el procesado.</p> <p>Llevar control del polígono y parcela de procedencia de la aceituna (cada vez que se llena la tolva).</p> <p>Estado de la aceituna recepcionada (variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados de sus características.</p> <p>Limpieza y lavado de fruto cuando sea necesario.</p> <p>La molturación se realizará en el plazo de 24 horas desde el momento de su recolección.</p> <p>Equipos e instalaciones apropiadas y bien dimensionadas a la cantidad de aceituna prevista moler por jornada.</p> <p>Molienda: molinos de martillos metálicos organizados en tolvas verticales.</p> <p>Tª Batido: no superior a 28-30°C.</p> <p>Temperatura de separación de fases: no superior a 25-30°C.</p> <p>Depósitos de almacenamiento de materiales inalterables e impermeables.</p>	<p>Tiquet de entrada a almazara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kilos</li> <li>- Polígono</li> <li>- Parcela</li> <li>- Agricultor</li> <li>- Fecha y hora</li> </ul> <p>Otros registros del proceso.</p>

OPERADOR	PARÁMETROS	REGISTROS
----------	------------	-----------



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO  
PARA LA CALIFICACIÓN DE PRODUCTO**

**Edición: 05**

**Fecha: 17/04/2017**

<b>ALMAZARA</b>	<b>Evidencias del cumplimiento de legislación (APPCC).</b>	Existencia de documento APPCC.	<b>Registros APPCC.</b>  <b>Registro de trazabilidad</b>  <b>Registro de NC y acciones correctivas</b>  <b>Registros de quejas y reclamaciones.</b>
	<b>Trazabilidad</b>	Gestión de la trazabilidad	
	<b>Gestión de no conformidades y acciones correctivas</b>	Registro de NC y acciones correctivas	
	<b>Gestión de quejas y reclamaciones</b>	Registros de quejas y reclamaciones	

<b>OPERADOR</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>REGISTROS</b>
<b>ENVASADORA</b>	<b>Actividad</b>	Almacenamiento y envasado de aceite amparado por la DOP.	<b>Fotocopia credencial de inscripción de las almazaras proveedoras.</b>  <b>Registro de Industrias Alimentarias.</b>  <b>Registro Sanitario.</b>  <b>Registros de análisis físico-químico y organoléptico.</b>
	<b>Zona geográfica</b>	Idem a la zona de producción	
	<b>Características físico-químicas y organolépticas de los aceites:</b>	<p>Aceite virgen extra con las siguientes condiciones después de una maduración en bodegas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mediana del frutado:</b> mayor o igual a 4.5.</li> <li>• <b>Mediana del Amargo:</b> &gt; o igual de 3 y igual o</li> <li>• <b>Mediana del Picarte:</b> &gt; o igual de 3 y igual o</li> <li>• <b>Acidez:</b> hasta 0.3, como máximo.</li> <li>• <b>Índice de peróxidos:</b> máximo de 15 meq de oxígeno activo /Kg aceite.</li> <li>• <b>Absorción al ultravioleta (K270):</b> máximo de 0,18 m.e.q. de oxígeno activo por kg aceite.</li> <li>• <b>Coloración del aceite:</b> escala A.B.T. entre el 2/3-3/3-2/4-3/4- 2/5 y 3/5.</li> <li>• <b>Polifenoles (% ácido cafeico):</b> mínimo 405 ppm(mg/kg), excepto para la variedad arbequina cuyo mínimo será de 250 ppm(mg/kg).</li> <li>• <b>Estabilidad Oxidativa:</b> Mínimo 43,6 para 100°C y igual o mayor de 7 h para 120°C.</li> <li>• <b>Tocoferoles;</b> Mínimo 261,1 (mg/kg=ppm)</li> </ul> <p>En el perfil de los aceites se aprecia, fruto de la recogida temprana, un frutado que corresponde en general a una posición intermedia entre aceituna verde y madura, destacando el elemento verde propio de la recolección temprana.</p> <p>Según las variedades los aceites amparados tendrán características diferenciales.</p>	

<b>OPERADOR</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>REGISTROS</b>
-----------------	-------------------	------------------



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO  
PARA LA CALIFICACIÓN DE PRODUCTO**

Edición: 05

Fecha: 17/04/2017

ENVASADORA	<p><b>Características físico-químicas y organolépticas de los aceites:</b></p> <p>- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.</p> <p>El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es de: - Mínimo 15% de Arbequina. - Mínimo 35% de Hojiblanca. - Mínimo 5% del resto de variedades. Dicho tipo presentará un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros con una intensidad media. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.</p> <p>- Hojiblanca y Arbequina.</p> <p>El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 20% y un 80% de la variedad Hojiblanca, y entre un 80% y un 20% de la variedad Arbequina. Dicho tipo presentará frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.</p> <p>- Hojiblanca.</p> <p>El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es del 100% de la variedad Hojiblanca. Dicho tipo presentará frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargo y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.</p> <p>- Arbequina.</p> <p>El porcentaje de representación de esta variedad en el aceite es del 100% de la variedad Arbequina. El aceite de oliva virgen extra Arbequina de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» presentará un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros, con equilibrado amargo y picante en boca.</p>	<p>Registros control proceso de envasado.</p>
	<p><b>Control de proceso</b></p> <p>-Contrato con las entidades transportistas donde se definen las zonas de transporte. -Durante la carga de la cisterna el transportista deberá estar presente en todo momento. -Comprobación de las llaves y mangueras antes de la descarga. -Transporte de graneles y envasados El transporte del aceite tanto a granel como envasado contemplará las mejores medidas para la conservación del aceite. -Toma de muestras con el sable para que haga el análisis de cata y acidez. -Con el visto bueno del laboratorio se descarga el aceite y se anota el número de depósito en la misma orden de carga. -Todo lote almacenado más de 45 días sin ser envasado se realizará una nueva toma de muestras.</p>	
	<p><b>Tipos de envases</b></p>	<p>Vidrio, hojalata (lata) y pet en sus diferentes capacidades según normativa vigente.</p>



**PROGRAMA DE AUTOCONTROL MÍNIMO  
PARA LA CALIFICACIÓN DE PRODUCTO**

**Edición: 05**

**Fecha: 17/04/2017**

<b>OPERADOR</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>REGISTROS</b>
<b>ENVASADORA</b>	<b>Uso de la marca</b>	Correcto uso de marca de acuerdo al procedimiento establecido.	<b>Registros APPCC</b>
	<b>Evidencias del cumplimiento de legislación (APPCC).</b>	Disponen de sistema APPCC	<b>Registro Control contraetiquetas.</b>
	<b>Contraetiquetas</b>	Gestión de Contraetiquetas	<b>Registros trazabilidad.</b>
	<b>Trazabilidad.</b>	Gestión de la trazabilidad	<b>Registros de no conformidades y acciones correctivas.</b>
	<b>Gestión de no conformidades y acciones correctivas</b>	Registro de NC y acciones correctivas	<b>Registros de quejas y reclamaciones.</b>
	<b>Gestión de quejas y reclamaciones</b>	Registros de quejas y reclamaciones	