

NORMAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

CONSERVAS VEGETALES

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA
Y MEDIO AMBIENTE**



**Gobierno
de La Rioja**

ÍNDICE

1. FASES DEL PROCESO:	1-3
1.1 TRANSPORTE	1
1.2 RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	1
1.3 GESTIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS	1
1.4 ALIMENTACIÓN DE LÍNEAS	2
1.5 OPERACIONES PREVIAS	2
1.6 ADITIVOS, COADYUVANTES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES	2
1.7 PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO	2
1.8 ENVASES/ENVASADO	2
1.9 CERRADO	2
1.10 CODIFICACIÓN	2
1.11 TRATAMIENTOS TÉRMICOS	3
1.12 ENFRIAMIENTO	3
2. OTROS REQUERIMIENTOS:	4-5
2.1 TRAZABILIDAD	4
2.2 AGUAS	4
2.3 RESIDUOS	4
2.4 ANÁLISIS DEL PRODUCTO FINAL	4
2.5 MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS	5
2.6 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	5
2.7 ETIQUETADO	5

NORMA TÉCNICA DE CONSERVAS VEGETALES

FASES DEL PROCESO	PRÁCTICAS OBLIGATORIAS	PRÁCTICAS PROHIBIDAS
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> - La materia prima de Producción Integrada de La Rioja deberá transportarse identificada o documentada, sin posibilidad de confusión con otro tipo de materias primas de otra procedencia. - En caso de viajar en un mismo vehículo, materia prima de procedencia "Producción Integrada de La Rioja" y otros tipos de producciones, la procedente de PI deberá estar perfectamente identificada y separada físicamente del resto. 	
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán exigirse garantías suficientes de procedencia de la Producción Integrada, para lo cual: <ul style="list-style-type: none"> Se aplicarán los sistemas de garantía de procedencia determinados por el organismo de control, cuando el mismo organismo controle al productor y al transformador/comercializador. Se exigirá el certificado de garantía de Producción Integrada. - Mantener el registro de realización de control de calidad en materias primas. - Mantener un registro de partidas aceptadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar con materia prima no procedente de Producción Integrada de La Rioja.
GESTIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar correctamente la materia prima, de forma que permita la trazabilidad a los productos de PI. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar materia prima procedente de PI con otra materia prima de procedencia no PI. - Emplear fitosanitarios de tratamiento post-cosecha.

FASES DEL PROCESO	PRÁCTICAS OBLIGATORIAS	PRÁCTICAS PROHIBIDAS
ALIMENTACIÓN DE LÍNEAS	- Diferenciar en el espacio o en el tiempo, el procesado de la materia prima procedente de Producción Integrada de La Rioja, del de materia prima procedente de otros tipos de producción.	- Simultanear en la misma línea de procesado la materia prima de Producción Integrada, con otra materia prima.
OPERACIONES PREVIAS	- Todas las operaciones previas habrán de realizarse por medios mecánicos o termofísicos, salvo en aquellos productos en que esto no sea posible por condicionantes tecnológicos o económicos.	
ADITIVOS, COADYUVANTES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES	- Cumplir todas las normativas estatales y europeas, si existieran, relativas a la utilización de estos elementos.	- Utilizar en la fabricación de derivados de conservas vegetales más del 10% de ingredientes no procedentes de Producción Integrada de La Rioja. - Utilizar en la fabricación de derivados de conservas vegetales, componentes vegetales no procedentes de Producción Integrada de La Rioja, habiendo normativa específica para ese cultivo en La Rioja.
PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO	- El agua empleada deberá proceder de la red pública, o en caso de tener otra procedencia, deberá ser perfectamente demostrada su potabilidad.	
ENVASES/ENVASADO	- Llevar el registro de temperatura de envasado para el caso de productos envasados en caliente. - Llevar registro del control de pH de producto envasado.	
CERRADO	- Llevar registro diario de control de aptitud de cierres.	
CODIFICACIÓN	- Especificar el lote, como mínimo en el palet. - Codificar mediante algún sistema que permita la trazabilidad.	

FASES DEL PROCESO	PRÁCTICAS OBLIGATORIAS	PRÁCTICAS PROHIBIDAS
TRATAMIENTOS TÉRMICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Llevar registro gráfico (tiempo/temperatura). - Llevar registro de control del tratamiento térmico (fecha, equipo de tratamiento, producto, formato, tiempo, temperatura y lote) para la trazabilidad. - Asegurar la esterilidad comercial: <ul style="list-style-type: none"> Realización de al menos una curva de penetración de calor por formato y campaña. Realización de análisis de estabilidad. 	
ENFRIAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Llevar registro de control de presencia de cloro libre. 	

OTROS REQUERIMIENTOS		PRÁCTICAS OBLIGATORIAS	PRÁCTICAS PROHIBIDAS
TRAZABILIDAD		<ul style="list-style-type: none"> - Asegurar la trazabilidad a producto procedente de Producción Integrada de la Rioja. - Asegurar la trazabilidad a lo largo de todo el procesado. - Asegurar la trazabilidad en el almacenamiento de producto terminado. - Asegurar la trazabilidad a primer destino comercial. 	
AGUAS		<ul style="list-style-type: none"> - Realizar al menos un análisis anual físico-químico de las fuentes de abastecimiento del agua de la planta de producción. - Realizar al menos dos análisis anuales microbiológicos de las fuentes de abastecimiento del agua de la planta de producción. 	
RESIDUOS		<ul style="list-style-type: none"> - Deberá poseerse algún sistema de tratamiento o gestión de residuos sólidos y efluentes. 	
ANÁLISIS DEL PRODUCTO FINAL	MICROBIOLOGÍA	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de resultados de análisis de la estabilidad de la conserva, que deberán hacerse al menos tres veces por campaña. 	
	RESIDUOS	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de análisis de residuos pesticidas, de acuerdo a las normativas vigentes por las que se establezcan los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal, al menos uno por producto y campaña. - Disponer de análisis de metales, de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria de conservas, Reglamento (CE) 466/2.001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, al menos uno por producto y campaña. (modificado por el Reglamento (CE) 199/2006 de la Comisión de 3 de febrero de 2006). 	

OTROS REQUERIMIENTOS	PRÁCTICAS OBLIGATORIAS	PRÁCTICAS PROHIBIDAS
MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> - Llevar registro de mantenimiento de cerradoras. - Llevar registro de mantenimiento de procesadores térmicos. 	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Llevar registro de Plan de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. 	
ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"> - Usar etiquetado previamente autorizado por el Instituto de Calidad de La Rioja de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico. 	