

1. Disposiciones generales

CONSEJERIA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

RESOLUCION de 22 de junio de 2006, de la Delegación Provincial de Jaén, por la que se prorroga el plazo de resolución de expedientes, en materia de Promoción de Eventos Comerciales (convocatoria 2006).

En base a lo dispuesto en el artículo 6.6 de la Orden de 28 de julio de 2005 (BOJA núm. 22, de 9 de agosto de 2005), con fecha 1 de enero de 2006 y hasta el 1 de febrero del mismo año, ambos días incluidos, fue abierto el plazo de presentación de solicitudes para la concesión de subvenciones para la promoción de eventos comerciales que se celebren en Andalucía.

El artículo 9.6 de la citada Orden establece que el plazo para dictar la correspondiente resolución por la Delegación Provincial de Turismo Comercio y Deporte en Jaén, es de seis meses, contado a partir del día siguiente de la fecha de finalización del plazo para la presentación de solicitudes.

A la vista de la fase en el que se encuentra el procedimiento, y pese a encontrarse habilitados todos los medios materiales y personales disponibles al efecto, resulta inviable el cumplimiento del plazo de resolución inicialmente previsto.

Por ello, y en virtud de lo establecido en el artículo 42.6 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en uso de las competencias conferidas y a propuesta del Jefe del Servicio de Comercio.

DISPONGO

Ampliar el plazo para resolver y notificar las subvenciones de las ayudas convocadas por Orden de 28 de julio de 2005, para la convocatoria del año 2006, por un período de tres meses.

Contra la presente Resolución, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 42.6 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, no cabe recurso alguno.

Jaén, 22 de junio de 2006.- La Delegada, Antonia Olivares Martínez.

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 29 de junio de 2006, por la que se aprueba el Reglamento específico de Producción integrada de Andalucía de flor cortada para centrales de manipulación.

De acuerdo con lo establecido el artículo 2 de la Orden de 13 de diciembre de 2004, por la que se desarrolla el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la Producción integrada y su indicación en los productos agrarios y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos específicos de Producción integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción,

transformación o elaboración. La aprobación de los Reglamentos específicos se realiza mediante Orden del titular de la Consejería de Agricultura y Pesca a propuesta de las Direcciones Generales de la Producción Agraria o de Industrias y Promoción Agroalimentaria, según el ámbito de sus competencias y previa audiencia de las organizaciones representativas de los sectores afectados.

La sección 2.^a del Capítulo IV del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, regula la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía. La Consejería de Agricultura y Pesca es titular de la referida Marca, con su correspondiente distintivo, que se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente indicada en los apartados a) y d) del artículo 2 del Decreto y en los Reglamentos de producción integrada que sean de aplicación en cada caso. La concesión de identificaciones de garantía y certificados de aptitud queda regulada por el artículo 22 de la Orden de 13 de diciembre de 2004 por la que se desarrolla el citado Decreto.

Este Reglamento se elabora conforme a lo establecido en el apartado 2 del artículo único de la Orden de 24 de octubre de 2003 por la que se establecen los requisitos generales de Producción integrada de Andalucía para Centros de manipulación e industrias de transformación de productos.

Por todo lo expuesto, y dado que las técnicas para la manipulación y tratamiento postcosecha de la flor cortada se encuentran desarrolladas y que se aplican en los procesos citados procede promulgar mediante una Orden el Reglamento específico de Producción integrada de Andalucía de flor cortada para centrales de manipulación.

En su virtud, a propuesta del Director General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que tengo atribuidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003 de 2 de septiembre, dispongo:

Artículo único. Reglamento específico de Producción integrada de Andalucía de flor cortada para centrales de manipulación.

1. Se aprueba el Reglamento específico de Producción integrada de Andalucía de flor cortada para las centrales de manipulación y cuyo texto se incorpora en el Anexo de la Presente Orden.

2. Este Reglamento específico define las prácticas de elaboración y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme a los artículos 2.g) y 6.b) del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre que regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados y la Orden de 13 de diciembre de 2004 que la desarrolla, deben llevar a cabo las centrales de manipulación de flor cortada.

3. La revisión de este Reglamento específico se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura y Pesca podrá añadir o modificar algunos aspectos de los mismos cuando exista una variación de la normativa aplicable o de las circunstancias del sector afectado y las condiciones técnicas así lo aconsejen.

El Reglamento específico una vez revisado se aprobará mediante Orden del titular de la Consejería de Agricultura y Pesca, a propuesta del Titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria y previa audiencia de las

organizaciones representativas de los sectores afectados, conforme a los apartados 2 y 3 del artículo 2 de la Orden de 13 de diciembre de 2004.

Disposición final primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al Titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 29 de junio de 2006

ISAIAS PEREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

A N E X O

REGLAMENTO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA DE FLOR CORTADA PARA CENTRALES DE MANIPULACION

Definiciones.

Producto primario: Denominación de la Flor cortada antes de la selección, empomado o empaquetado y conservación.

Producto elaborado: Denominación de la Flor cortada, después de la selección, empomado o empaquetado y conservación.

Central de manipulación: Lugar físico donde se receptiona, manipula, almacena y por último se vende y distribuye la Flor cortada.

ANEXO. REGLAMENTO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA DE FLOR CORTADA PARA CENTRALES DE MANIPULACIÓN

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1. Proceso de transporte, manipulación, y empomado o empaquetado			
1.1 Transporte de la flor cortada desde la explotación, contenedores y envases de campo			
<p>1.1.1 Transporte de la flor cortada</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Métodos que permitan mantener intacta la integridad de los productos primarios y que permitan la conservación de las características organolépticas necesarias. 	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte de cualquier material diferente a las flores cortadas. (Personas, herramientas, maquinaria, etc.) en el receptáculo que albergue las flores durante su transporte. - Transporte en vehículos descubiertos, sometiendo a las flores a la acción del viento y del sol. 	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte separado de las flores cortadas en función de su calidad. - Utilización de cajas apilables, de capacidad reducida, que eviten el deterioro de los productos primarios.
<p>1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar la flor cortada deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas. - Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta de las flores cortadas, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación. 	<ul style="list-style-type: none"> - El material de los receptáculos o contenedores en contacto con el producto primario no será de madera, ni de metal oxidable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer en el sistema de limpieza o mediante un protocolo las operaciones y periodicidad de limpieza de receptáculos y contenedores, así como datos del productor y transportista, conservándose los registros de las limpiezas efectuadas.
<p>1.1.3 Cubos o envases de campo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se hará un control de la distribución y uso de los cubos o envases de campo destinados a la recolección y transporte de las flores al centro de manipulación debiendo quedar claramente diferenciados los envases de los productos primarios que provengan de parcelas de Producción integrada, reflejándose en un procedimiento interno. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar materiales autorizados que permitan un fácil manejo y que conserven la calidad de las flores evitando la deshidratación.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.2 Recepción de la flor cortada			
<p>1.2.1 Recepción de la flor cortada</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los productos primarios procedentes de parcelas sujetas a Producción integrada. - Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: Producto, cantidad, tratamiento de conservación posrecolección (si realiza) ,tiempo entre corte y aplicación del tratamiento, tiempo entre corte y entrega a la central, datos del control de residuos fitosanitarios (si está contemplado en el Reglamento de campo), unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega. - Los envases o cubos de campo deben estar en adecuado estado de limpieza, para evitar la proliferación de microorganismos en el agua en el que se transportan las flores que provocan la obstrucción del sistema vascular en los tallos con la consiguiente reducción de la vida útil de la flor. Esta se efectuará de forma periódica y con productos autorizados para este fin , recogándose en el Plan de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aceptación de los productos primarios que presenten algún tipo de deterioro que comprometa su calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer límites de calidad de los productos primarios para su aceptación. - Se recomienda que la aplicación del tratamiento después del corte de las flores se realice antes de las tres horas a contar desde el momento del corte. - Se recomienda que no sobrepasen las 18 horas entre el corte de las flores y la entrega en la Central.

<p>1.2.1 Recepción de la flor cortada</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con flores cortadas - Inspección visual de las partidas de productos primarios aportadas a la central, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes. - Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de comercialización. 		<ul style="list-style-type: none"> - Existencia de zonas de espera refrigeradas en la zona de recepción para albergar a los vehículos que carezcan de refrigeración en los meses críticos de calor.
--	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.2.2 Zona de recepción</p>	<ul style="list-style-type: none"> - No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de los productos primarios. - Pulcritud permanente en las zonas de recepción. - Separación real, definida y señalizada de los productos primarios recepcionados, procedentes de Producción integrada. - Se dispondrá de un túnel de lavado y desinfección de los cubos de campo o envases en local separado de las otras instalaciones de recepción o bien se dispondrá de un sistema documentado de limpieza externo a la Central de manipulación. - Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recubrimiento interior de los envases de recepción con pinturas que puedan afectar a la calidad de la flor cortada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los muelles de descarga serán independientes y señalizados para los productos de Producción integrada y con plataformas para adaptar su altura a la caja de los vehículos. - Utilización de recipientes de recepción contruidos en material inerte. - Diseño de recipientes de recepción que eviten, al máximo, el deterioro de la flor. - Separación real, definida y señalizada de líneas de recepción para los productos de Producción integrada.

1.3 Acondicionamiento de los productos primarios, pesada, toma de muestras y control de calidad			
<p>1.3.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Las flores deben haber sido cuidadosamente cortadas o recolectadas, según la especie, y haber alcanzado un desarrollo adecuado. - Las categorías de Flor Cortada amparadas por la denominación de Producción Integrada serán las establecidas en la norma de calidad vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aguas sucias en el manejo poscosecha de los productos primarios, - Utilización de productos conservantes poscosecha no autorizados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de un manual de evaluación de la calidad del producto primario, en que se recoja los límites de daños y defectos de las flores, así como las condiciones de recolección y las actividades desde la parcela de cultivo hasta la recepción en la Central de manipulación recogiendo esta evaluación y condiciones de recolección en un registro que se cumplimentará en cada partida.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.3.2 Toma de muestras y control de Calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Una vez recepcionada la flor cortada, se procede a la toma de muestras, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas. Se podrá realizar un muestreo complementario de las partidas, cuando se realice el muestreo de los productos primarios en la parcela de cultivo previamente a la recogida y se una al registro de la partida el resultado de los análisis realizados. - Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañará a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad de las mismas, incluyéndose en el mismo las distintas actuaciones a las diferentes condiciones de los productos primarios, variedad, sanidad, limpieza, grado de apertura, tamaño de flor, etc., así como otras situaciones excepcionales que pudieran producirse. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda la pesada de las muestras.

<p>1.3.3 Selección, empomado o empaquetado y conservación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de un documento o manual de manejo poscosecha (selección y calibración si ésta se realiza, el empomado y la conservación) para conseguir las calidades y condiciones comerciales determinadas. - Los tratamientos de conservación deben adecuarse a la situación y destino de la flor cortada, utilizándose en caso de no existir otra alternativa para mantener la calidad y siguiendo las especificaciones del producto utilizado. - Los tratamientos de conservación y prácticas de acondicionamiento deben estar autorizados. Se utilizarán métodos que tengan la menor toxicidad posible y preferentemente métodos físicos o con productos naturales, antes que de síntesis. - Se llevará y conservarán registros de las prácticas de limpieza, selección, acondicionamiento y tratamientos efectuados en cada partida, permitiendo la trazabilidad en cuanto a las prácticas de acondicionamiento y conservación de los productos elaborados. 		<ul style="list-style-type: none"> - Listado disponible de todos los productos de conservación que están registrados y que se han aplicado o podrán ser aplicados al producto.
--	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.3.4 Equipos de acondicionamiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Asimismo se deberán conservar registros de los tratamientos de conservación efectuados, que contendrán como mínimo los datos siguientes: producto utilizado, dosis, fecha de realización, identificación de la partida tratada y responsable de tratamiento. - La selección y calibración del producto primario con equipos apropiados que preserven su integridad y calidad organoléptica (en el caso de realizarse). - Limpieza permanente de los sistemas de acondicionado de los productos primarios. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de máquinas de, selección y calibración en acero inoxidable.

1.4 Almacenamiento de los productos primarios			
<p>1.4.1 Almacenamiento de los productos primarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El tiempo de almacenamiento de los productos primarios será el mínimo posible, para preservar la calidad, evitándose la mezcla de productos. - La evacuación de los residuos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda el uso de técnicas de preenfriamiento y la continuidad de la cadena de frío hasta el envasado final - El túnel de lavado de envases debe estar apartado del resto de almacén.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4.2 Zona de almacenamiento de los productos primarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza sistemática de los recipientes y de la zona de almacenamiento. - La zona de almacenamiento de residuos deberá limpiarse periódicamente según lo establecido en el plan de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de cualquier mecanismo de acondicionamiento o almacenamiento del producto primario que no preserve la integridad de las flores 	

1.5 Almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados (empomado)			
<p>1.5.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La presentación del producto elaborado será homogénea, sin cuerpos extraños (arena o tierra, hojas rotas, etc.), distinguiéndose el defecto accidental de la suciedad sistemática, comprobada en varios envases, lo que entrañará el rechazo de esa partida y la revisión de la causa, reflejándose en su caso en la correspondiente no-conformidad. - Los productos elaborados se almacenarán en partidas separadas según calidades. - Los productos elaborados estarán debidamente etiquetados según las normas de calidad y calidades comerciales, además de la marca de Producción integrada según corresponda. - Los envases de transporte serán los idóneos para cada producto, favoreciendo la manipulación, protección, transporte y conservación. - Los envases o cajas de transporte para las flores se utilizarán exclusivamente para este fin. - Los envases o cajas y materiales de empaquetado o empomado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenar en los almacenes y cámaras de conservación cualquier producto distinto a las flores cortadas, para evitar daños debidos al etileno que emiten las flores. - Limpieza de depósitos y conducciones con productos no permitidos para este fin. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se tenderá a utilizar envases no reutilizables. - Se guardará una partida de referencia en condiciones similares a las del transporte cámaras de prerrefrigeración o conservación, para atender las posibles reclamaciones, cuyos registros se guardaran, revisándose y evaluándose la posible corrección en la no-conformidad correspondiente. - Se incluirá en un documento o manual la prerrefrigeración o conservación de los productos elaborados (empomado), los aspectos relativos a ese proceso, así como la atención de posibles reclamaciones y las acciones correctoras de posibles problemas de transporte y conservación. - Se considerará el uso de sistemas para la eliminación periódica del etileno o uso de absorbentes del mismo.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.5.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los envases reutilizables deben estar limpios antes de su reutilización. - Las cajas llenas de producto terminado no deben estar nunca en contacto con el suelo. - La maquinaria empleada para el envasado de los productos elaborados debe ser de fácil limpieza. - En la zona de almacenamiento de los productos elaborados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos. - El producto debe estar almacenado a la temperatura tal que no lo deteriore, realizándose dos controles y anotaciones diarias en los registros de las partidas recepcionadas o bien en otros registros que relacionen las condiciones de conservación y los registros de las partidas de productos primarios. 		

<p>1.5.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los palets y/o carros guardarán una distancia mínima entre ellos y con las paredes para permitir una correcta circulación del aire. - Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños, - Realizar la prerrefrigeración o conservación frigorífica de los productos elaborados antes del transporte. - Limpieza permanente del almacén y las cámaras de prerrefrigeración o de conservación de los productos elaborados (empomado) - La evaluación de los medios de transporte utilizado, procedimiento de conservación en el mismo, así como la compatibilidad de la carga, evitándose mezcla de productos incompatibles (tª, producción de etileno, inducción a la maduración, incorporación de olores, etc.), dejándose registro de la misma. - El producto debe ser transportado a la temperatura estipulada por la empresa y reflejado en el contrato de transporte. (conocimiento de embarque, etc). 		<ul style="list-style-type: none"> - Evitar la presencia de etileno, procedente de un transporte anterior (uso de absorbentes...). - En el caso de que el medio de transporte sufra una avería, deben de registrar las incidencias (problemas con el equipo de refrigeración...).
---	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.5.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de flores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los materiales de empomado o empaquetado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente. - Los envases para transporte de flor cortada procedentes de producción integrada se utilizarán exclusivamente para este fin. - Los envases y materiales de envasado para transporte deberán almacenarse en lugar limpio y protegido. - El almacén y las cámaras de refrigeración estarán alejados de fuentes de olores no deseables. - Paramentos verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Iluminaciones que puedan afectar a los productos elaborados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias. - El almacén y las cámaras de conservación de producción integrada separados físicamente del resto de otros productos elaborados.

2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia de los productos primarios y productos elaborados			
<p>2.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, tratamiento de conservación posrecolección (si aplica), tiempo entre corte y aplicación del tratamiento, tiempo entre corte y entrega, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega. - Las empresas que no tienen la totalidad de la producción del cultivo bajo control, tendrán además que cumplir: <ul style="list-style-type: none"> a) Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y Trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la parcela de cultivo hasta la entrega del producto elaborado al cliente. b) Deben quedar claramente diferenciadas los cubos o envases empleados para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, no pudiéndose emplear éstas para otros productos. 	<ul style="list-style-type: none"> - No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de parcelas que no cumplan en todo el proceso las normas y Reglamentos de Producción integrada que le afecten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que la empresa implante un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.1.1 Condiciones generales</p>	<p>c) Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de flores sean Producción Integrada u otras, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.</p> <p>d) Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto de origen distinto a la Producción integrada antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.</p> <p>e) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.</p>		

<p>3 Instalaciones generales</p>			
<p>3.1 Condiciones generales internas de la central de manipulación</p>			
<p>3.1.1 Materiales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para su uso con el material vegetal, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según la normativa vigente. - Los materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a las flores cortadas propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos los especificados en la normativa vigente. Se indica los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.

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

3.2 Características constructivas, de diseño y mantenimiento de las instalaciones.

<p>3.2.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Las instalaciones deben tener un espacio de trabajo y de almacenamiento suficiente para que todas las operaciones se realicen correctamente. - Todas las superficies en contacto directo con los productos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza. - Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento. - Los pasillos dentro del almacén de manipulación se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos. - Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente. - Las zonas de preparación, envasado y de manipulación de los productos deben estar perfectamente limpias y construidas de tal forma que permitan una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias a las que no lleguen las soluciones de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm.
---	---	---	---

<p>3.2.2 Aseos y vestuarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Debe existir un número suficiente de aseos debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos. - Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (distribuidores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso). - Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se manipulen productos primarios y elaborados. - El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa, se dispondrá de taquillas para ropa y calzado, de fácil limpieza y desinfección. - Se evitarán huecos y ventanas o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que los lavabos sean de accionamiento no manual
--	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2.3 Ventilación	<ul style="list-style-type: none"> - Todas las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias, especialmente en los servicios sanitarios. 		<ul style="list-style-type: none"> - En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.
3.2.4 Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> - Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales. - Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo. 		
3.2.5 Desagües	<ul style="list-style-type: none"> - Los sistemas de desagüe serán los adecuados, de acuerdo con las recomendaciones técnicas aplicables. - En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso. 		
3.2.6 Superficies	<ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante. 		

3.2.7 Zonas de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos. - Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias. - Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado. - Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa. - Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria de manipulación de flor cortada. 		<ul style="list-style-type: none"> - El almacenamiento de los productos se realizará a 45 cm. del perímetro de las paredes y a más de 10 cm. del suelo.
-------------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.8 Suministro de agua</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos primarios o elaborados. - Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta en el proceso poscosecha, analizándose al menos una vez al año, verificándose la ausencia de contaminantes microbianos, químicos y minerales.

4. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones			
4.1 Plan de limpieza y desinfección			
<p>4.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, la recepción, incluyendo las líneas de manipulado, envasado, almacenes y cámaras de refrigeración que corresponda a sus necesidades. - El plan, desglosado por zonas, líneas de trabajo o secciones, con instrucciones claras, concretas y sencillas, debe proporcionarse por escrito y estar accesible a los que deban llevarlo a cabo. - El plan debe especificar los tipos de productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo. - Los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza. - Se dispondrá de un local donde se pueda comer o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.2 Lucha contra plagas			
4.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización	<ul style="list-style-type: none"> - Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. - El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación. - El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos. Estos productos deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria - Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos. - Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos y líneas de recepción de flores y de envasado. 	<ul style="list-style-type: none"> - La colocación de trampas luminosas sobre los equipos y líneas de manipulado y envasado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.
4.2.2 Pájaros y otros animales	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernosta. - Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.
4.2.3 Evacuación de desperdicios Industriales	<ul style="list-style-type: none"> - Los desechos de la planta deben ser evacuados diariamente según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación del material vegetal por agentes patógenos, las superficies en contacto con el mismo y los alrededores de la planta o el suministro de agua, disponiéndose de depósitos, contenedores o sistemas de evacuación adecuados. - Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente. 		

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

5 Equipos			
5.1 Condiciones Generales.	<ul style="list-style-type: none"> - Las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.). 		
5.2 Diseño	<ul style="list-style-type: none"> - La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene. 		
5.3 Superficies de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario. 		
5.4 Carretillas	<ul style="list-style-type: none"> - Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda el uso de carretillas eléctricas.
5.5 Máquinas y herramientas	<ul style="list-style-type: none"> - Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado. 		

6 Personal			
6.1 Formación	<ul style="list-style-type: none"> - El técnico o responsable de calidad, debe estar formado en el proceso especificado en este Reglamento de Producción integrada, así como la normativa, cursos y reglamentos que le afecten. 		<ul style="list-style-type: none"> - Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la Central de manipulación de flor cortada.
6.2. Salud y seguridad	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. - Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7 Control de calidad			
7.1 Calidad del producto	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las normas existentes en la legislación vigente referentes a la normalización comercial. <p>Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. En la procedencia y recepción de los productos primarios, incluido sus muestreos. b. Clasificación y empomado o empaquetado de los productos primarios. c. Sobre el producto antes del envasado d. En el producto ya terminado y listo para su expedición 		<ul style="list-style-type: none"> - Se mantendrá una muestra o fracción de la partida comercializada en condiciones similares al transporte utilizado, para mejorar la atención a las reclamaciones que se pudieran producir y la adopción de acciones correctoras ante posibles incumplimientos detectados.

7.1 Calidad del producto	<p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto elaborado en las normas de calidad de la legislación vigente, respecto a:</p> <p>Los tratamientos de los procesos de manipulación, elaboración, envasado y conservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se deben conservar los registros de los controles efectuados. - En el caso de que alguna partida no cumpla las condiciones de obtención del producto primario, manipulación o envasado de los Reglamentos de Producción integrada que le afecten, la empresa deberá disponer de un documento o manual de actuación para su comercialización fuera del régimen de Producción integrada. 		
---------------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.2 Comprobación del instrumental de medida	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad y normalización comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones. 		
7.3 No conformidades y acciones correctivas	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer de un procedimiento de detección de no conformidades y constancia de registros de las acciones correctoras a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este Reglamento. 		
7.4 Reclamaciones de los clientes	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento. - El sistema contemplará la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas. 		
7.5 Auditoría interna	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe auditar, al menos una vez al año, los requisitos establecidos en este Reglamento, con el fin de asegurarse de que se llevan a cabo, son adecuados y cumplen las normas. - Debe de quedar registro de la auditoría realizada y de los resultados de la misma. 		<ul style="list-style-type: none"> - Diseño de planes de mejora basados en los resultados obtenidos en la Auditoría interna.