



**Gobierno
de Navarra**

Departamento de Desarrollo
Rural, Industria, Empleo y
Medio Ambiente



NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA PRODUCCIÓN INTEGRADA EN NAVARRA

**2ª EDICIÓN
2012**

TOMATE DE INDUSTRIA TRANSFORMADO

La producción integrada se presenta como una alternativa entre la agricultura convencional y la ecológica, con la vocación de posibilitar la realización de una agricultura viva y duradera, respetuosa con el entorno, rentable para el que la practica y capaz de atender las demandas sociales.

En este sistema, los métodos biológicos, los químicos y cualesquiera otras técnicas de cultivo son cuidadosamente elegidos y equilibrados, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la rentabilidad de las explotaciones y las exigencias de los consumidores en lo relativo a calidad y seguridad alimentaria.

La producción integrada no rechaza las técnicas agrícolas clásicas, sino que las utiliza de forma combinada con otras prácticas innovadoras. Esta integración de recursos conduce a un sistema de producción más racional, más respetuoso con el entorno natural y en definitiva más sostenible.

Para asegurar el cumplimiento de los principios de la producción integrada, los responsables de las explotaciones y entidades que figuren en el Registro de la Producción Integrada de Navarra deberán tener unos conocimientos mínimos sobre este sistema de producción o asumir el compromiso de incorporarse a los procesos de formación que se establezcan.

Todo el proceso de producción es controlado, según un Programa de Control establecido, por la entidad de control y certificación Instituto para la Calidad Agroalimentaria de Navarra.

Por otra parte, es obligatorio cumplimentar un Cuaderno de Explotación. En este cuaderno se harán las anotaciones derivadas del cumplimiento de la Normativa Específica que podrán quedar recogidas en el propio Cuaderno o en documentación complementaria, referenciada en el mismo.

El Cuaderno de Explotación deberá estar actualizado y los apuntes deberán hacerse antes de que transcurra el plazo de una semana desde la actividad realizada.

El Cuaderno y la documentación complementaria deberán estar disponibles frente a posibles revisiones que puedan efectuarse por los técnicos de la Entidad de Control y Certificación o del Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente.

A fin de garantizar la trazabilidad a producto procedente de producción integrada, previamente al inicio de cada campaña los operadores transformadores deberán informar a ICAN de su sistema de definición de lotes así como la manera en que estos se identificarán.

Todo lo previsto en la presente normativa de producción integrada de tomate transformado, se entiende sin perjuicio de lo establecido en las normativas que afectan al proceso de producción en su conjunto cuya verificación y cumplimiento se lleva a cabo por el órgano competente de la administración. Los controles desarrollados por la entidad de control y certificación (ICAN) atenderán a lo establecido en la normativa técnica de producción integrada no siendo su objeto la verificación del cumplimiento de la normativa general.

ÍNDICE

FASES DEL PROCESO:

TRANSPORTE	3
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
GESTIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	
ALIMENTACIÓN DE LÍNEAS	
PELADO	
ADITIVOS, COADYUVANTES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES	4
PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO	
ENVASES/ ENVASADO	
CERRADO	
CODIFICACIÓN	
PASTEURIZACIÓN	
ENFRIAMIENTO	

OTROS REQUERIMIENTOS:

TRAZABILIDAD	5
AGUAS	
RESIDUOS	
ANÁLISIS DEL PRODUCTO FINAL	
MANTENIMIENTO EQUIPOS	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
ETIQUETADO	

FABRICACIÓN TOMATE EN CONSERVA PARA PRODUCCIÓN INTEGRADA

FASES DEL PROCESO	OBLIGATORIO	PROHIBIDO
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La materia prima de producción integrada deberá transportarse identificada o documentada, sin posibilidad de confusión con otro tipo de producciones. <input type="checkbox"/> En caso de viajar en un mismo vehículo, materia prima de producción integrada y de otros tipos de producción, la procedente de producción integrada deberá estar identificada y separada físicamente del resto. 	
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Exigir garantías de procedencia de producción integrada, para lo cual: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar los sistemas de garantía de procedencia determinados por la entidad de control y certificación cuando la misma entidad controle al operador productor y al operador transformador. o • Se exigirá el Certificado de Garantía de Producción Integrada. <input type="checkbox"/> Llevar el Registro de realización de control de la calidad de la materia prima. <input type="checkbox"/> Llevar el Registro de partidas aceptadas 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mezclar con materia prima no procedente de PI.
GESTIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Identificar correctamente la materia prima, de forma que permita la trazabilidad a producto de producción integrada. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tener mezclada materia prima de producción integrada con materia prima procedente de otras producciones. <input type="checkbox"/> Empleo de fitosanitarios de tratamiento postcosecha.
ALIMENTACIÓN DE LÍNEAS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diferenciar (en el espacio o en el tiempo), el procesado de la materia prima procedente de producción integrada, del de la materia prima procedente de otros tipos de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Simultanear en la misma línea de procesado la materia prima de producción integrada, con otra materia prima.
PELADO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pelar por procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> • Mecánico o • Termofísico. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pelar por procedimiento químico.

FASES DEL PROCESO	OBLIGATORIO	PROHIBIDO
ADITIVOS ,COADYUVANTES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES	<input type="checkbox"/> Utilizar aditivos y dosis de los mismos de acuerdo con el Reglamento CEE 1764/1986 por el que se determinan los requisitos de calidad mínimos para los productos a base de tomates que pueden beneficiarse de la ayuda a la producción.	<input type="checkbox"/> Utilizar en la fabricación de derivados de tomate (salsas, etc), más del 10% de ingredientes no procedentes de producción integrada. <input type="checkbox"/> Utilizar en la fabricación de derivados de tomate (salsas, etc), componentes vegetales no procedentes de producción integrada, habiendo normativa específica del cultivo en Navarra.
PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO.	<input type="checkbox"/> Empleo de agua de la red pública o en caso de tener otro origen que esta sea de potabilidad aceptada.	
ENVASES/ENVASADO	<input type="checkbox"/> Llevar Registro de temperatura de envasado para producto envasado en caliente. <input type="checkbox"/> Llevar Registro del control de pH de producto envasado (pH< 4.4)	
CERRADO	<input type="checkbox"/> Llevar Registro diario de control de aptitud de cierres.	
CODIFICACIÓN	<input type="checkbox"/> Especificar el lote, como mínimo, en el palé. <input type="checkbox"/> Codificar mediante sistema que permita la trazabilidad.	
PASTEURIZACIÓN	<input type="checkbox"/> Llevar Registro gráfico (tiempo / temperatura). <input type="checkbox"/> Llevar Registro de control del tratamiento térmico (fecha, pasteurizador o autoclave, producto, formato, tiempo, temperatura y lote si fuera necesario para su trazabilidad). <input type="checkbox"/> Asegurar 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	<input type="checkbox"/> Llevar Registro de control de presencia de cloro libre.	

OTROS REQUERIMIENTOS		OBLIGATORIO	PROHIBIDO
TRAZABILIDAD		<input type="checkbox"/> Asegurar la trazabilidad a producto de producción integrada. <input type="checkbox"/> Asegurar la trazabilidad a primer destino comercial. <input type="checkbox"/> Asegurar la trazabilidad en almacenamiento: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar de forma clara en el almacenamiento los tipos de producto: conforme, inmovilizado, rechazado, etc. 	
AGUAS		<input type="checkbox"/> Realizar al menos un análisis anual físico-químico de las fuentes de abastecimiento del agua de la planta de producción. <input type="checkbox"/> Realizar al menos dos análisis anuales microbiológicos de las fuentes de abastecimiento del agua de la planta de producción.	
RESIDUOS		<input type="checkbox"/> Se dispondrá de un sistema de separación sólidos – líquidos y se realizará la separación de los mismos.	
ANÁLISIS DEL PRODUCTO FINAL	MICROBIOLOGIA	<input type="checkbox"/> Disponer de resultados de análisis de la estabilidad de la conserva, los cuales se realizarán, al menos, 3 veces por campaña.	
	RESIDUOS	<input type="checkbox"/> Disponer de resultados de análisis de residuos pesticidas, conforme con el Real Decreto 280/1994 por el que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal, al menos uno por campaña. <input type="checkbox"/> Disponer de análisis de metales, de acuerdo con la reglamentación técnica sanitaria de conservas Reglamento CE 466/2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, al menos uno por campaña.	
MANTENIMIENTO EQUIPOS		<input type="checkbox"/> Llevar Registro de mantenimiento cerradoras. <input type="checkbox"/> Llevar Registro de mantenimiento autoclaves o pasteurizadores.	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		<input type="checkbox"/> Llevar Registro de Plan de Limpieza, Desinfección, Desinsectación y Desratización.	
ETIQUETADO		<input type="checkbox"/> Uso del logotipo conforme a lo establecido en el Decreto Foral 143/1997	