



PUNTS DE CONTROL I CRITERIS DE COMPLIMENT PER A LA CERTIFICACIÓ DE PRODUCCIÓ INTEGRADA:

MÒDUL:

FRUITA SECA ELABORADA – OLI D'OLIVA.



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.1 MANTENIMENT DE REGISTRES. QUADERNS D'EXPLOTACIÓ I CONSERVACIÓ				
MB.1.1	Disposa l'elaborador d'un Quadern d'elaboració de model únic quant a dades registrades, aprovat pel DAAM i degudament actualitzat?	Disposar del quadern d'elaboració que contingui, com a mínim, totes les dades que es sol·liciten en el model proposat per la producció integrada. L'actualització de les dades del quadern es realitzarà en un màxim de 7 dies des de l'actuació.	Mi	
MB.1.2	Els quaderns d'elaboració estan supervisats i aprovats pel tècnic responsable de producció integrada?	El tècnic responsable ha de signar el quadern d'exploitació (signatura i data) per donar fe de l'aprovació de les dades que conté.	Mi	
MB.2 PROTECCIÓ MEDIAMBIENTAL				
MB.2.1	Segueix l'empresa una política de conservació de l'entorn d'acord amb la legislació vigent?	Documentar una política d'actuació en relació al sistema productiu, protecció de la fauna i flora, identificació i eliminació de residus, racionalització dels tractaments fitosanitaris i fertilitzants.	i	
MB.2.2	S'han pres mesures per a prevenir l'abocament incontrolat de productes químics perillosos per al medi ambient?	Disposar d'evidències de les diferents vies d'eliminació dels productes perillosos.	i	
MB.2.3	Té implantat l'elaborador un sistema d'estalvi d'energia i aigua a les instal·lacions i als processos?	Identificar les actuacions que es fan en relació a la optimització de l'energia i l'ús racional de l'aigua a les instal·lacions i centres de manipulació.	i	
MB.3 TRANSPORT DEL FRUIT, CONTENIDORS I RECEPTACLES DE VEHICLES				
MB.3.1	En el moment de càrrega dels productes els contenidors així com els vehicles en que aquests són transportats, es mantenen en adequat estat de neteja i manteniment i no suposen risc de contaminació del producte?	Els contenidors i els vehicles han d'estar nets, en bon estat i exempts de pudors i objectes estranys, en el moment de transportar el producte, ja sigui des del camp a la central o bé durant l'expedició. Els contenidors i els vehicles han d'estar carregats exclusivament amb olives/fruits secs. La seva forma i composició ha de facilitar les tasques de neteja i desinfecció necessàries.	i	
MB.3.2	S'utilitzen els vehicles i contenidors únicament per a transportar productes vegetals i en cas contrari, es realitza una neteja eficaç d'aquests elements?	Si els contenidors o vehicles s'utilitzen per a transportar altres productes que no siguin vegetals o alimentaris, realitzar una neteja a fons d'aquests de manera que no quedin restes que puguin contaminar el producte objecte de certificació.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.3.3	Es conserven nets i desinfectats el calaixos i recipients utilitzats per transportar i recol·lectar els productes vegetals?	Els recipients i calaixos estan nets i es desinfecten quan calgui.	i	
MB.3.4	S'ha realitzat una declaració de responsabilitat per part de l'agricultor/agricultors on assegura que els productes que entren a la recepció són de parcel·les de PI?	Evidenciar que hi ha una declaració per part del productor/productors on es declara que els productes que entren són de parcel·les de PI.	i	
MB.3.5	S'utilitzen mètodes de transport adequats?	Emprar mètodes que permetin mantenir intacta la integritat del fruit.	i	
MFSE1.1	Es realitza el transport separat del fruit per varietats i tipus de closca?	El transport del fruit es realitzarà per varietats i tipus de closca.	i	
MB.3.6	S'han utilitzat sacs no transpirables o envasos no autoritzats per us alimentari?	El transport del fruit no es farà en sacs no transpirables o envasos no útils d'us alimentari.	Mi	
MOL.1.1	Es realitza el transport separat del fruit en funció de la seva qualitat?	El transport del fruit es realitzarà per la seva qualitat (terra, arbre i estat sanitari).	i	
MB.4 RECEPCIÓ DELS FRUITS, INSTAL·LACIONS DE RECEPCIÓ				
MB.4.1	Disposen d'un sistema d'inspecció visual de les partides quan arriben a la recepció?	Evidenciar que es realitza una inspecció visual de la qualitat del producte i es registren les incidències.	i	
MB.4.2	Es realitza una separació de producte convencional i producte de producció integrada a les instal·lacions de recepció?	Establir una separació real, definida i degudament senyalitzada, en el temps i/o en l'espai, de línies de recepció, neteja i emmagatzematge per a fruits procedents de producció integrada.	i	
MFSE.2.1	Disposen d'un sistema de presa de mostres per a la realització d'anàlitzes de qualitat?	Evidenciar que es realitzen anàlitzes de qualitat	i	
MOL.2.1	Disposen d'un sistema per a verificar l'índex de maduresa i la qualitat de les olives entrants?	Evidenciar que es verifica l'índex de maduresa i la qualitat de les olives que entren.	i	
MOL.2.2	Disposen d'un sistema per a diferenciar les olives de terra i les de l'arbre?	Evidenciar que es diferencien les olives de terra i les de l'arbre, i que les procedents de terra o que presenten algun tipus de deteriorament que comprometi la qualitat de l'oli no s'accepten per a Producció Integrada.	Mi	
MOL.2.3	Es disposa d'un registre d'incidències?	Evidenciar que disposen d'un registre d'incidències on s'identifiquen les partides que no compleixen amb les requisits, les quals s'han d'excloure de Producció Integrada.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.4.3	S'utilitzen tremuges de recepció adequades i que no estiguin recobertes interiorment amb pintures?	Les tremuges de recepció han de permetre una adequada circulació del fruit i no han d'estar recobertes interiorment amb pintures que no siguin de qualitat alimentària.	i	
MB.4.4	Es separen els fruits procedents de Producció Integrada?	Establir una separació real, definida i degudament senyalitzada, en el temps i/o en l'espai, de línies de recepció, neteja i emmagatzematge per a fruits procedents de producció integrada.	i	
MB.4.5	Es mantenen netes les zones de recepció?	Comprovar que es manté una neteja permanent de les zones de recepció i no s'hi emmagatzemen productes químics i deixalles.	i	
MB.4.6	Disposen les instal·lacions de recepció de les proteccions i cobertes necessàries?	Comprovar que a les instal·lacions de recepció es tenen en compte les possibles adversitats meteorològiques disposant de les oportunes proteccions i cobertes necessàries per evitar el deteriorament dels fruits.	i	
MB.4.7	Les zones de maniobra dels vehicles, són adequades?	Les zones de maniobra dels vehicles han d'estar pavimentades, tenir suficient amplitud per a la càrrega i descàrrega i evacuació d'aigües pluvials.	i	
MB.4.8	Els molls de descàrrega i les tremuges, s'utilitzen de manera independent per als productes Producció Integrada i convencional?	Els molls de descàrrega i les tremuges, s'han d'utilitzar de manera independent, en el temps i/o en l'espai i han d'estar degudament senyalitzats per als productes de producció integrada.	i	
MOL.2.4	Les cintes transportadores són les adequades?	Utilitzar cintes transportadores amb bandes de qualitat alimentària.	i	
MOL.2.5	Es disposa d'una zona de rentat i desinfecció dels envasos o caixes de camp separat de la zona de recepció?	Disposar d'una zona de rentat i desinfecció dels envasos o caixes de camp, en el local separat de les altres instal·lacions de recepció.	i	
MB.4.9	S'utilitzen olis o lubricants no alimentaris en els sistemes hidràulics?	Evidenciar que els olis i lubricants són d'ús alimentari.	Mi	
MB.4.10	S'emmagatzemen productes químics o deixalles a la zona de recepció?	Comprovar que no s'emmagatzemen productes químics ni deixalles a la zona de recepció dels productes.	Mi	
MB.5 CONDICIONAMENT DEL FRUIT				
MB.5.1	Es condiciona els fruits passant-los per la netejadora? Es realitza la neteja del fruit amb equips que preserven la seva integritat?	Comprovar que es neteja els fruits i que es realitza amb equips apropiats que preserven la integritat del fruit.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.5.2	Es manté una neteja permanent dels sistemes de condicionament?	Evidenciar que es manté una neteja permanent dels sistemes de condicionament del fruit.	i	
MB.5.3	Les tècniques i instal·lacions de l'emmagatzematge, mantenen les característiques organolèptiques del producte vegetal?	Evidenciar que les tècniques i instal·lacions de l'emmagatzematge mantenen la qualitat i les característiques organolèptiques del producte vegetal.	i	
MB.5.4	Els recipients d'evacuació de residus s'utilitzen exclusivament per a aquesta finalitat? S'ha establert un pla de neteja (condicionament – emmagatzematge)?	Evidenciar que els recipients d'evacuació de residus són exclusivament per aquesta finalitat, es netegen periòdicament i s'ha establert un pla de neteja al respecte.	i	
MB.5.5	En el cas de que es recirculi l'aigua de rentat de producte, es filtra i tracta?	Evidenciar que quan es recircula l'aigua de rentat dels productes, s'ha filtrat i tractat de manera que no es comprometi la salubritat del producte.	i	
MB.5.6	S'utilitza per al rentat dels fruits aigua no potable? Per a la resta d'usos, s'utilitza aigua que superi els paràmetres establerts a la normativa d'aplicació?	Evidenciar que no s'utilitza aigua no potable pel rentat dels fruits, d'acord amb el que estableix la normativa vigent. Per a la resta d'usos s'utilitza aigua que no supera els paràmetres establerts a la normativa d'aplicació.	Mi	
MFSE.3.1	No s'utilitzen additius o coadjuvants tecnològics diferents als que s'autoritza en la norma tècnica?	Evidenciar que no s'utilitzen additius o coadjuvants no autoritzats en la norma.	Mi	
MB.6 SISTEMES DE PESAT, PRESA DE MOSTRES I CONTROL DE QUALITAT				
MB.6.1	Una vegada neta l'oliva (A la recepció del fruit), es procedeix a la presa de mostres i pes? Es disposa de registres per a garantir la identificació de les mateixes?	Una vegada neta l'oliva (A la recepció del fruit) s'ha de procedir a la presa de mostres i a la seva pesada. Hi ha d'haver registres per garantir la identificació de les mostres i les partides rebudes.	i	
MB.6.2	Les partides rebudes, disposen d'un control de qualitat i registres de traçabilitat?	Totes les partides que es rebin tenen un control de qualitat, mantenen la traçabilitat mitjançant registres i procediments de presa de mostres representatives. Han d'incloure les actuacions a prendre en les diferents condicions del producte específic, així com circumstàncies i situacions excepcionals que poguessin produir-se (varietat, sanitat, neteja, etc.).	i	
MFSE.4.1	Les determinacions analítiques com mínim inclouen: humitat i percentatges de podridures?	Les determinacions analítiques mínimes seran: humitat i percentatges de podridures, si s'escau. Es deu conservar el registre de les dades de les determinacions efectuades o el butlletí d'anàlisi de cada mostra durant un període mínim de 3 anys.	i	
MB.7 INSTAL·LACIONS D'ASSECATGE (FRUITS SECS) / CONDICONAMENT DELS FRUITS (OLI)				
MFSE.5.1	En cas de fer un assecatge artificial dels fruits, s'utilitzen els equips adequats?	Quan es faci un assecatge artificial dels fruits, mitjançant assecadors que utilitzin combustibles fòssils, evidenciar que s'han utilitzat equips que disposin d'intercanviadors d'aire o d'aigua.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MFSE.5.2	En tots els processos d'assecatge artificial dels fruits amb closca, s'utilitzen unes adequades tècniques i condicions de treball?	En tots els processos d'assecatge artificial dels fruits amb closca, es s'utilitzen unes adequades tècniques i condicions de treball, que preservin la vida útil del producte i no provoquin enranciments prematurs dels fruits.	i	
MFSE.5.3	En el procés de combustió el fruits, aquests estan en contacte directe amb els gasos de combustió?	Evidenciar que els fruits no estan en contacte directe amb els gasos de combustió.	Mi	
MFSE.5.4	La temperatura d'aire a l'entrada no és superior a 40 °C quan es realitza l'assecatge artificial?	Evidenciar que la temperatura no sobrepassa les 40°C.	Mi	
MOL.3.1	S'utilitzen olis minerals als circuits hidràulics de les pesadores continues?	Evidenciar que no s'utilitzen olis minerals.	Mi	
MB.8 ENMAGATZAMATGE DELS FRUITS SECS/ DE LES OLIVES				
MFSE.6.1	En el cas que els fruits presentin un contingut molt alt d'humitat, es fa un assecatge previ abans del seu emmagatzematge?	Evidenciar el contingut d'humitat dels fruits i comprovar l'assecatge quan calgui.	i	
MFSE.6.2	S'ha establert en els magatzems una separació clara i definida dels productes procedents de cultius de producció integrada d'altres productes convencionals?	Evidenciar que s'ha indicat en un croquis la seva situació dins de cada magatzem. Les caixes i els palets hauran d'estar identificats degudament i col·locats de forma que se'n pugui veure clarament la identificació de manera que permeti un comptatge fàcil.	i	
MFSE.6.3	Les tècniques d'emmagatzematge, envasat i transport de productes vegetals són les adequades?	Les tècniques d'emmagatzematge, envasat i transport de productes vegetals respecten la qualitat i les característiques organolèptiques del producte específic.	i	
MB.8.1	Es realitza la neteja, la desinfecció i la lluita contra els paràsits dels llocs d'emmagatzematge de manera adequada?	Evidenciar que la neteja, la desinfecció i la lluita contra els paràsits dels llocs d'emmagatzematge es realitza de manera que no es produeixi cap tipus de contaminació dels productes.	i	
MB.8.2	Els productes químics de síntesi que s'utilitzen per a la lluita de plagues i paràsits del magatzem, estan justificats tècnicament i són els adequats?	Evidenciar que la utilització de productes químics de síntesi per a la lluita de plagues i paràsits del magatzem, estiguin justificats tècnicament i que les substàncies actives estiguin autoritzades en producció integrada.	Mi	
MB.8.3	No s'emmagatzemen productes químics ni deixalles a la zona d'emmagatzematge?	No s'emmagatzemen productes químics ni deixalles a la zona d'emmagatzematge dels productes envasats.	Mi	
MOL.4.1	La molta del fruit es realitza abans de 36 hores de la seva entrada?	Evidenciar que la molta del fruit s'ha fet abans de 36 hores de la seva entrada.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MOL.4.2	En el cas que l'entrada d'olives sigui amb caixes de camp, aquestes caixes estan netes?	Evidenciar que les caixes estaran netes. La neteja es realitza periòdicament amb productes autoritzats per la indústria alimentària.	i	
MOL.4.3	Es realitza l'emmagatzematge del fruit en trulls?	Evidenciar que no es realitza l'emmagatzematge del fruit en trulls.	Mi	
MB.9 INSTAL·LACIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS FRUITS SECS/DE LES OLIVES				
MB.9.1	El disseny de les tremuges utilitzades per l'emmagatzematge, permet una adequada circulació dels fruits?	Evidenciar que el disseny de les tremuges utilitzades per l'emmagatzematge, permeti una adequada circulació dels fruits.	i	
MB.9.2	Es mantenen nets els recipients, tremuges i les caixes utilitzades en l'emmagatzematge de les olives?	Evidenciar que es mantenen nets els recipients, tremuges i les caixes utilitzades en l'emmagatzematge de les olives. Tots els elements que puguin afectar la condició del producte es netejaran quan se n'iniciï la utilització i es desinfectaran quan sigui convenient, en qualsevol cas almenys un cop l'any.	i	
MB.9.3	La zona d'emmagatzematge de deixalles, es netejarà d'acord amb el que estableix el pla de neteja?	Comprovar el pla de neteja.	i	
MB.9.4	Els mecanismes d'alimentació, emmagatzematge o d'altres elements utilitzats preserven la integritat del fruit?	Evidenciar que s'utilitzen mecanismes d'alimentació, transport, caiguda, emmagatzematge o d'altres elements que preservin la integritat del fruit.	Mi	
MOL.5.1	Es manté una neteja sistemàtica de les tremuges d'emmagatzematge?	Evidenciar que es manté una neteja sistemàtica de les tremuges d'emmagatzematge.	i	
MOL.5.2	S'utilitzen tremuges de gran capacitat per l'emmagatzematge del fruit, que tinguin una cabuda superior a 50 tones?	Evidenciar que les tremuges no tinguin una cabuda superior a 50 tones.	Mi	
MB.10 PROCÉS DE TRANSFORMACIÓ I ELABORACIÓ DELS PRODUCTES (FRUITA SECA)				
MFSE.7.1	Quan es fa el procés de torrat dels fruits, mitjançant assecadors que utilitzin combustibles fòssils, s'utilitzen equips adequats?	Quan es faci el procés de torrat dels fruits, mitjançant assecadors que utilitzin combustibles fòssils, els equips utilitzats disposin d'intercanviadors d'aire o d'aigua.	i	
MFSE.7.2	Els productes vegetals que s'utilitzin en l'elaboració del producte transformat, compleixen les condicions fixades al Decret 241/2002, pel qual es regula la producció integrada a Catalunya, i la resta de normativa vigent?	Comprovar si es compleixen les condicions fixades al Decret 241/2002, pel qual es regula la producció integrada a Catalunya, les que fixin les normes generals de producció integrada, així com les estableix la resta de normativa vigent.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MFSE.7.3	En el procés de combustió, els fruits estan en contacte directe amb les gasos de combustió?	Evidenciar que els fruits no estan en contacte directe amb les gasos de combustió.	Mi	
MFSE.7.4	S'utilitzen productes químics de síntesi per al blanquejat del fruit i/o de la closca?	Evidenciar la no utilització de productes químics de síntesi per al blanquejat del fruit i/o de la closca.	Mi	
MB.10 PREPARACIÓ DE LA PASTA, MÒLTA I BATUT				
MB.10.1	Les tècniques i instal·lacions de transformació i elaboració de productes mantenen la qualitat i les característiques organolèptiques del producte vegetal?	Evidenciar que les tècniques i instal·lacions de transformació i elaboració de productes mantenen la qualitat i les característiques organolèptiques del producte vegetal.	i	
Condicions generals				
MOL.6.1	Es manté una neteja sistemàtica dels sinfins d'alimentació d'olives a molins i de la massa a batedores?	Evidenciar si es manté una neteja sistemàtica dels sinfins d'alimentació d'olives a molins i de la massa a batedores.	i	
MOL.6.2	S'efectua una neteja permanent dels molins utilitzant, exclusivament, aigua calenta a pressió?	Evidenciar que la neteja permanent dels molins es realitza, exclusivament, amb aigua calenta a pressió.	i	
MOL.6.3	Es realitza un control de la temperatura i temps del batut?	Revisar els registres de control de la temperatura i del temps del batut.	i	
MOL.6.4	En el cas que l'almàssera no produeixin la totalitat de l'oli d'oliva de producció integrada, s'ha realitzat una neteja exhaustiva de la línia de molta i batut, prèviament al procés d'elaboració amb olives de producció integrada?	Evidenciar els registres de les condicions i característiques de la neteja efectuada.	i	
MOL.6.5	Es compleixen les prohibicions de: - No incorporar a la massa d'oliva, fins i sòlids procedents de tamisos o d'altres parts del procés, així com qualsevol matèria estranya a la massa d'olives no autoritzada. - No sobrepassar els 35 °C de temperatura a la pasta al final del batut. - No superar les dues hores de batut. - No addicionar coadjuvants no autoritzats.	- Evidenciar que: - No s'incorporen a la massa d'oliva, fins i sòlids procedents de tamisos o d'altres parts del procés, així com qualsevol matèria estranya a la massa d'olives no autoritzada. - Es mantenen registres de temperatura de la pasta al final del batut. - No es superen les dues hores de batut. - Els coadjuvants que es puguin addicionar estan autoritzats, no s'apliquen per damunt de les dosis recomanades i que s'incorporen a les	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	- No s'addicionar coadjuvants per damunt de les dosis recomanades. - Si s'addicionen coadjuvants, s'incorporen a les primeres fases del batut. - Evitar l'exposició dels fruits estiguin en contacte directe amb els gasos resultants d'un procés de combustió. - No utilitzar termòmetres de mercuri per controlar la temperatura.	primeres fases del batut.		
Preparació de la pasta				
MOL.6.6	Es manté una neteja permanent en la batedora, en cas d'interrupció o parada es realitza una neteja integral?	Evidenciar que es manté una neteja permanent de la batedora i en cas d'interrupció o parada es realitza una neteja integral.	i	
MOL.6.7	L' aigua utilitzada és potable i lliure de clor?	Presentar anàlisis d'aigua i registres de clor.	i	
Molta				
MOL.6.8	Es realitza la molta dins de les 36 hores des de la recepció de l'oliva?	Evidenciar el moment de la molta.	i	
Extracció parcial				
MOL.6.9	Es realitza una neteja sistemàtica de l'extractor, amb aigua tèbia a pressió?	Evidenciar que es realitza una neteja sistemàtica de l'extractor, amb aigua tèbia a pressió.	i	
MOL.6.10	La circulació del brou obtingut per aquest sistema, és independent?	Comprovar que s'ha establert una circulació independent del brou obtingut per aquest sistema.	i	
Instal·lacions de preparació de la pasta, molta i extracció				

Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MOL.6.11	S'han utilitzat materials inerts als elements del molí que entrin en contacte amb la massa d'olives?	Evidenciar que els materials utilitzats als elements del molí que entrin en contacte amb la massa d'olives són inerts.	i	
MOL.6.12	S'utilitza acer inoxidable en tots els components de la batedora amb contacte amb la massa d'olives?	Tots els components de la batedora amb contacte amb la massa d'olives utilitzats han de ser d'acer inoxidable.	i	
MOL.6.13	S'utilitzen batedores amb mecanismes que impedeixin la formació de corrents de la massa?	Comprovar que s'utilitzen batedores amb mecanismes que impedeixin la formació de corrents de la massa.	i	
MOL.6.14	S'han instal·lat proteccions a les batedores que impedeixin la incorporació, inclòs accidentalment, de matèries estranyes a la massa en el batut?	Comprovar les proteccions a les batedores que impedeixin la incorporació, inclòs accidentalment, de matèries estranyes a la massa en el batut.	i	
MOL.6.15	S'utilitza material alimentari en els rascadors?	Comprovar el material dels rascadors.	i	
MOL.6.16	S'utilitza grassa i olis no alimentaris pels mecanismes de la batedora?	Comprovar la grassa i olis utilitzats a la batedora són alimentaris.	Mi	 
Separació de fases sòlides				
MOL.6.17	Es realitza una neteja diària dels cofins, de les conduccions i del cos de fàbrica?	Evidenciar que es realitza una neteja diària dels cofins, de les conduccions i del cos de fàbrica.	i	
MOL.6.18	Es manté una neteja permanent dels elements en contacte amb el most oliós, vagonetes, agulles, discs metàl·lics, el recinte d'elaboració, els tamisos, dipòsits d'oli i de pinyolada i una neteja integral del cos de fàbrica?	Evidenciar que es manté una neteja permanent dels elements en contacte amb el most oliós, vagonetes, agulles, discs metàl·lics, el recinte d'elaboració, els tamisos, dipòsits d'oli i de pinyolada i una neteja integral del cos de fàbrica.	i	 
MOL.6.19	Es realitza una separació de fases a pressions reduïdes, sense sobrepassar els 60 kg/cm² al cofí?	Evidenciar que es realitza una separació de fases a pressions reduïdes, sense sobrepassar els 60 kg/cm² al cofí.	i	
MOL.6.20	S'utilitza aigua de vegetació, de rentat o de reciclat com a coadjuvant al reg de càrregues, a la injecció de massa al decanter i a la centrifugació de líquids?	Evidenciar el tipus d'aigua que s'utilitza, la qual no pot ser aigua de vegetació, i que no s'utilitzen productes que no estiguin expressament autoritzats en l'elaboració d'oli d'oliva.	Mi	
MOL.6.21	En la neteja dels cofins, s'utilitzen productes químics no autoritzats per la legislació vigent en matèria alimentària i de qualitat alimentària?	Comprovar els productes químics utilitzats en la neteja dels cofins. Han de ser productes autoritzats.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MOL.6.22	Es realitza el reg de les càrregues amb aigua calenta a més de 40 °C?	Comprovar que no es realitza el reg de les càrregues amb aigua calenta a més de 40 °C.	Mi	
MOL.6.23	Es realitza una segona centrifugació de la massa?	Evidenciar que no es realitza una segona centrifugació de la massa.	Mi	
MOL.6.24	La temperatura de l'aigua d'injecció, sobrepassa els 35°C?	L'aigua d'injecció no pot sobrepassar els 35°C. Controlar el registres de la temperatura de l'aigua d'injecció.	i	
MOL.6.25	S'ha establert una neteja diària i contínua del decanter, utilitzant aigua d'addició?	Evidenciar que la neteja diària i contínua del decanter es fa utilitzant aigua d'addició.	i	
MOL.6.26	S'utilitzen estators de qualitat alimentària a les bombes d'injecció de massa?	Els estators han de ser de qualitat alimentària a les bombes d'injecció de massa.	i	
MOL.6.27	S'utilitzen mànegues per la injecció de massa amb certificat de qualitat alimentària?	Les mànegues per la injecció de massa han de disposar de certificat de qualitat alimentària.	i	
Separació de fases líquides				
MOL.6.28	Es realitza una neteja periòdica dels components de la centrífuga vertical?	Verificar la neteja periòdica dels components de la centrífuga vertical.	i	
MOL.6.29	Es manté la temperatura de l'aigua d'addició sense sobrepassar els 35°C, mantenint el gradient positiu de temperatures des de la batidora a la centrífuga vertical?	Comprovar les temperatures de l'aigua d'addició i que el gradient de temperatures des de la batidora a la centrífuga vertical és positiu.	i	
MOL.6.30	S'efectua un sagnat diari de les piques de decantació?	Comprovar el sagnat diari.	i	
MOL.6.31	S'utilitzen detergents, desengreixats no autoritzats o no homologats en la indústria agroalimentària per a la neteja de les piques pous i centrífugues verticals?	Comprovar els detergents i desengreixats utilitzats per a la neteja de les piques pous i centrífugues verticals, els quals han de ser autoritzats i homologats.	Mi	
MOL.6.32	Es realitza la centrifugació creuada en dues fases?	Evidenciar no es realitza la centrifugació creuada en dues fases.	Mi	
MOL.6.33	Es realitzen múltiples centrifugacions per al condicionament sensorial dels olis?	Evidenciar que no es realitzen múltiples centrifugacions. Comprovar el nº de centrifugacions que es realitzen.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MOL.6.34	S'utilitzen piques amb fons inclinats que permetin un sagnat adequat, construïdes amb materials inerts i amb un sistema de tancament que eviti la caiguda accidental de matèries estranyes?	Evidenciar el tipus de piques utilitzades.	i	
MB.11 MANIPULACIÓ, TRANSPORT, ENVASAT I EMMAGATZEMATGE DE L'OLI I PRODUCTES ELABORATS				
MB.11.1	Les tècniques de manipulació, transport, envasat i emmagatzematge de productes elaborats, mantenen la qualitat i les característiques organolèptiques del producte?	Evidenciar que les tècniques de manipulació, transport, envasat i emmagatzematge de productes elaborats mantenen la qualitat i les característiques organolèptiques del producte vegetal.	i	
MB.11.2	Els envasos i materials d'envasat, reuneixen els requisits establerts a la legislació vigent?	Comprovar que els envasos i materials d'envasat reuneixen els requisits establerts a la legislació vigent.	i	
MB.11.3	S'emmagatzemen els productes en envasos, dipòsits o recipients separats segons les diferents qualitats?	Evidenciar que s'emmagatzemen els productes en envasos, dipòsits o recipients separats segons les diferents qualitats.	i	
MB.11.4	S'utilitzen els envasos, dipòsits o recipients pels productes finals, exclusivament per aquesta finalitat?	Evidenciar que s'utilitzen els envasos, dipòsits o recipients pels productes finals, exclusivament per a aquesta finalitat.	i	
MB.11.5	S'emmagatzemen els envasos i materials d'envasat en lloc net i protegit?	Evidenciar que s'emmagatzemen els envasos i materials d'envasat en lloc net i protegit.	i	
MB.11.6	No estan en contacte directe amb el terra els envasos plens de producte, així com les caixes plenes de productes envasats?	Evidenciar que envasos plens de producte, així com les caixes plenes de productes envasats no estan en contacte directe amb la terra.	i	
MB.11.7	S'emmagatzemen els productes en condicions adequades de temperatura, humitat i il·luminació, de manera que se n'eviti el seu deteriorament?	Evidenciar les condicions de temperatura, humitat i il·luminació.	i	
MB.11.8	Es guarda una distància mínima entre les parets i els palets, per a permetre una correcta circulació d'aire?	Comprovar la distància mínima entre les parets i els palets, per a permetre una correcta circulació d'aire.	i	
MB.11.9	Es reutilitzen els envasos?	Evidenciar la no reutilització de envasos.	Mi	
MB.11.10	S'emmagatzema al celler qualsevol producte diferent a l'oli/fruits secs?	Evidenciar que no s'emmagatzema al celler qualsevol producte diferent a l'oli/fruits secs.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.11.11	Exercici de traçabilitat.	L'auditor realitzarà un exercici complet de traçabilitat d'un producte elaborat de producció integrada. S'haurà d'arribar fins a la seva procedència.	Mi	
MB.11.12	Balanç de la campanya.	L'auditor realitzarà un balanç d'entrades i sortides d'un lot de PI. S'haurà de considerar l'estoc que es troba a la central i definir si el rendiment és l'adequat.	Mi	
MB.11.13	Control de l'etiquetatge.	L'auditor sol·licitarà l'autorització de l'etiquetatge aprovada pel Consell. Cal comprovar in situ l'etiqueta utilitzada. Cal comprovar que el número d'unitats etiquetades no superi el volum de producció de producte de producció integrada.	Mi	
MFSE. 8.1	En el cas d'utilitzar tractaments de conservació, aquests s'adeqüen a la situació i destinació del producte, principalment per als productes en què es faci una conservació perllongada, i estan autoritzats per la legislació vigent?	Comprovar que, en el cas d'utilitzar tractaments de conservació, aquests que estiguin autoritzats per la legislació vigent i els mètodes tinguin la menor toxicitat possible.	i	
MOL.7.1	S'emmagatzemen productes que no siguin olis envasats a la zona d'emmagatzematge dels envasats?	Evidenciar que no s'emmagatzemen productes que no siguin olis envasats a la zona d'emmagatzematge dels envasats.	i	
MB.12 INSTAL·LACIONS PER A LA MANIPULACIÓ, TRANSPORT, ENVASAT I EMMAGATZEMATGE DE L'OLI I PRODUCTES ELABORATS				
MB.12.1	La maquinària utilitzada per a la manipulació, transport, envasat i emmagatzematge dels productes finals elaborats s'ha fabricat amb materials que disposin de recobriments inerts, aptes per a la indústria agroalimentària, preferentment d'acer inoxidable i de fàcil neteja?	La maquinària utilitzada per a la manipulació, transport, envasat i emmagatzematge dels productes finals elaborats està fabricada amb materials que disposen de recobriments inerts, aptes per a la indústria agroalimentària, preferentment d'acer inoxidable i de fàcil neteja.	i	
MB.12.2	Les zones d'emmagatzematge d'envasos i materials d'envasat estan clarament diferenciades de la zona d'envasat i manipulació?	Les zones d'emmagatzematge d'envasos i materials d'envasat estan clarament diferenciades de la zona d'envasat i manipulació.	i	
MB.12.3	Es realitza una neteja sistemàtica dels dipòsits, tremuges, conduccions de productes elaborats?	Evidenciar que es netegen sistemàticament els dipòsits, tremuges i conduccions de productes elaborats.	i	
MB.12.4	Es realitza una neteja permanent de les zones d'emmagatzematge i del celler.	Evidenciar que es realitza una neteja permanent de les zones d'emmagatzematge i del celler.	i	
MB.12.5	Totes les màquines, els recipients, els elements de transport, els envasos provisionals i els llocs d'envasat reuneixen les	Les màquines, els recipients, els elements de transport, els envasos provisionals i els llocs d'envasat reuneixen les condicions següents:	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	condicions següents: a) No transmeten als productes amb què entrin en contacte substàncies tòxiques que puguin contaminar o originar reaccions químiques perjudicials. b) No alteren les característiques de composició i organolèptiques dels productes. c) La neteja es realitzarà amb mètodes i productes autoritzats.	a) No transmeten als productes amb què entrin en contacte substàncies tòxiques que puguin contaminar o originar reaccions químiques perjudicials. b) No alteren les característiques de composició i organolèptiques dels productes. c) La neteja es realitzarà amb mètodes i productes autoritzats.		
MB.12.6	Les operacions d'envasat, s'efectuen per sèries completes, separades físicament o en temps d'operacions de productes convencionals?	Evidenciar que les operacions d'envasat s'efectuen per sèries completes, separades físicament o en temps d'operacions de productes convencionals.	i	
MB.12.7	Els operadors que realitzen envasat de productes certificats de producció integrada i convencionals, han avisat l'òrgan o l'entitat de control? La comunicació, s'ha fet a començament de campanya, amb antelació suficient i abans de l'inici de les operacions dels productes de producció integrada?	Evidenciar l'avís a l'òrgan o entitat de control. La comunicació s'ha d'haver fet a començament de campanya, amb antelació suficient i abans de l'inici de les operacions dels productes de producció integrada.	i	
MB.12.8	Els manipuladors d'aliments, tenen una formació específica al respecte o poden justificar que estan en procés d'obtenir-la d'acord amb el que estableix el RD 202/2000, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments? (BOE núm. 48, de 25.02.2000).	Evidenciar la formació específica al respecte o el justificant conforme s'està en procés d'obtenir-la d'acord amb el que estableix el RD 202/2000, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments (BOE núm. 48, de 25.02.2000).	i	
MB.12.9	Es realitza la neteja de les instal·lacions (dipòsits, tremuges, conduccions, etc.) amb productes homologats per a indústries alimentàries?	Evidenciar que la neteja de les instal·lacions (dipòsits, tremuges, conduccions, etc.) es realitza amb productes homologats per a indústries alimentàries.	Mi	
MB.12.10	S'utilitzen dipòsits de ferro sense revestiment, dipòsits aeris a la intempèrie i sense revestiments inerts?	Evidenciar que els dipòsits no són de ferro sense revestiment, dipòsits aeris a la intempèrie i sense revestiments inerts, i que compleixen les especificacions de la norma.	Mi	
MFSE.9.1	S'utilitzen olis minerals en els circuits hidràulics de les pesadores que estiguin en contacte directe amb els fruits en gra?	Evidenciar que no s'utilitzen olis minerals.	Mi	
MOL.8.1	La maquinària utilitzada per l'envasat de l'oli és d'acer inoxidable i de fàcil neteja?	Evidenciar que la maquinària utilitzada per l'envasat de l'oli és d'acer inoxidable i de fàcil neteja.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MOL.8.2	S'utilitzen dipòsits oberts i il·luminacions que poden afectar l'oli?	Evidenciar els dipòsits i les il·luminacions no afecten a la qualitat de l'oli.	Mi	
MOL.8.3	S'ha establert el celler en una sala independent i allunyada d'olors no desitjables?	Comprovar on s'ha establert el celler.	i	
MB.13 IDENTIFICACIÓ I TRAÇABILITAT DE LA PROCEDÈNCIA DELS FRUITS SECA/ OLIVES I DELS PRODUCTES ELABORATS				
MB.13.1	Els centres de recepció i/o manipulació, disposen d'un registre i d'un albarà de control d'entrada, en els quals figurin com a mínim el producte, la quantitat, la parcel·la d'origen, la unitat de cultiu amb tractament homogeni i la data d'entrada? Està l'albarà signat per la persona que fa el lliurament?	Comprovar que al centre de recepció i/o manipulació es manté un registre i s'expedeixen albarans de control d'entrada, on hi figurin com a mínim el producte, la quantitat, la parcel·la d'origen, la unitat de cultiu amb tractament homogeni i la data d'entrada. L'albarà ha d'estar signat per la persona que fa el lliurament.	i	
MB.13.2	Els operadors que no tinguin la totalitat de la producció de cultiu sota normes de producció integrada, compleixen amb els requisits següents? a) Tenen un sistema documentat i implantat d'identificació i traçabilitat dels productes de producció integrada per a garantir la separació des de la parcel·la o UHC fins al lliurament al client del producte elaborat dels d'altres orígens. b) En el cas d'utilitzar la mateixa línia de manipulació o confecció per als dos tipus de producte, te que quedar clarament definit l'interval de temps durant el qual es manipula cada tipus de producte, i ha de ser conegut per tot el personal implicat en el procés. c) Les línies de manipulació han d'estar completament netes del producte no emparat per aquesta norma, abans de procedir a la seva manipulació. d) Abans de procedir a la manipulació del producte de producció integrada, les línies de manipulació han d'estar completament netes de productes d'altres orígens.	Evidenciar: - Sistema documentat i implantat d'identificació i traçabilitat dels productes de producció integrada per a garantir la separació des de la parcel·la o UHC fins al lliurament al client del producte elaborat dels d'altres orígens. - Definició de l'interval de temps durant el qual es manipula cada tipus de producte, i ha de ser conegut per tot el personal implicat en el procés. - Les línies de manipulació han d'estar completament netes del producte no emparat per aquesta norma, abans de procedir a la seva manipulació. - Abans de procedir a la manipulació del producte de producció integrada, les línies de manipulació han d'estar completament netes de productes d'altres orígens.	i	
MB.13.3	Els productes de producció integrada estan identificats i considerats, en qualsevol moment del procés tècnic, administratiu i de comercialització com un producte diferent	Evidenciar que els productes de producció integrada estan identificats i considerats, en qualsevol moment del procés tècnic, administratiu i de comercialització com un producte diferent de la resta dels productes	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	de la resta dels productes manipulats per la persona operadora?	manipulats per la persona operadora.		
MB.13.4	Les caixes de camp i altres envasos utilitzats per a la recol·lecció o el transport de productes de producció integrada, estan clarament diferenciats dels utilitzats per a d'altres productes?	Evidenciar com es diferencien les caixes de camp i altres envasos utilitzats per a la recol·lecció o el transport de productes de producció integrada d'altres productes.	i	
MB.13.5	Es comercialitzen, com a productes emparats per aquesta norma, els procedents d'unitats de cultiu que no en compleixin les indicacions de cultiu que estableix la normativa de producció integrada en tota la seva producció i que no estan certificats?	Evidenciar que no es comercialitza, com a productes emparats per aquesta norma, els procedents d'unitats de cultiu que no en compleixin les indicacions de cultiu que estableix la normativa de producció integrada en tota la seva producció.	Mi	
MB.13.6	S'utilitza el distintiu de garantia de producció integrada de Catalunya, per a productes que prèviament no hagin complert els requisits que estableix la normativa vigent de producció integrada, o que no hagin obtingut la certificació a través d'una entitat de control i certificació?	Comprovar el bon ús del distintiu de garantia de producció integrada i que disposen de la certificació necessària per utilitzar-lo.	Mi	
MB.13.7	En el cas d'utilitzar el distintiu a les etiquetes dels envasos i d'altres llocs, aquest s'ajusta al sistema establert pel llibre d'estil del Consell Català de la Producció Integrada? Se li ha concedit el distintiu de garantia de producció integrada per part del Consell?	Comprovar que el distintiu s'ajusta al sistema establert pel llibre d'estil del CCPI. Comprovar que se li ha concedit el distintiu de garantia per part del Consell.	Mi	
MB.14 INSTAL·LACIONS GENERALS				
MB.14.1 Materials				
MB.14.1.1	Tots els materials que s'utilitzen a les instal·lacions, són aptes per a ús alimentari, s'adapten a les diferents especificacions i necessitats, segons el Codi Alimentari Espanyol i normativa vigent?	Els materials que s'utilitzin a les instal·lacions han de ser aptes per a ús alimentari, adaptant-se a les diferents especificacions i necessitats, segons el Codi Alimentari Espanyol i normativa vigent.	i	
MB.14.1.2	Els materials polímers autoritzats, són innocus i no transmeten als olis propietats nocives ni canvien les seves característiques organolèptiques?	Evidenciar que els materials polímers autoritzats són innocus i no transmeten als olis propietats nocives ni canvien les seves característiques organolèptiques.	i	
MB.14.1.3	S'utilitzen tots els materials especificats en el Codi Alimentari Espanyol (art. 2.04.03) i resta de normativa vigent?	Evidenciar que no s'utilitzen materials com el ferro cromat a les instal·lacions per aigua potable, el plom i les soldadures amb aliatges d'estany i plom.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.14.2 Característiques constructives, de disseny i manteniment				
MB.14.2.1	Totes les superfícies en contacte directe amb els productes, són de fàcil accés o desmuntables per comprovar-ne la l'estat de neteja?	Evidenciar que les superfícies en contacte directe amb els productes són de fàcil accés o desmuntables per comprovar-ne l'estat de neteja.	i	
MB.14.2.2	En tota instal·lació, tubs, vàlvules, dipòsits, etc. s'assegura que l'escorregut per gravetat sigui total?	Evidenciar que als tubs, vàlvules, dipòsits, etc. s'assegura que l'escorregut per gravetat és total.	i	
MB.14.2.3	Es mantenen les instal·lacions en un bon estat de conservació mitjançant un manteniment adequat? Les zones d'envasat i manipulació estan netes i construïdes de manera que permetin una adequada higiene de les instal·lacions, inclosos els banys, els equips i l'entorn productiu, i estan en un estat d'ordre i de neteja adequat?	Evidenciar que mantenen les instal·lacions en un bon estat de conservació mitjançant un manteniment adequat, les zones d'envasat i manipulació estan netes i construïdes de manera que permetin una adequada higiene de les instal·lacions, inclosos els banys, els equips i l'entorn productiu, i estan en un estat d'ordre i de neteja adequat.	i	
MB.14.2.4	Els passadissos dins del magatzem de manipulació, es troben lliures d'obstacles, amb passadissos per al personal i passadissos per als vehicles?	Evidenciar que els passadissos dins del magatzem de manipulació es troben lliures d'obstacles.	i	
MB.14.2.5	Les cantoneres i obstacles fixes, estan senyalitzats adequadament? Els locals per on circulin els productes estan suficientment il·luminats per mitjans naturals o artificials?	Les cantoneres i obstacles fixes han de estar senyalitzats adequadament. Els locals per on circulin els productes estan suficientment il·luminats per mitjans naturals o artificials.	i	
MB.14.2.6	Estan totes les instal·lacions ventilades, il·luminades i amb sistemes de desguassos adequats per a les activitats que desenvolupin?	Evidenciar que totes les instal·lacions compleixen amb la norma.	i	
MB.14.2.7	S'utilitzen equipaments amb esquerdes, picades o zones mortes on s'acumulin substàncies o productes elaborats on no arribi la neteja? Així mateix, s'utilitzen cargols o perfilats en les zones en contacte amb el producte elaborat?	Evidenciar que els equipaments són els adequats i que no s'utilitzen cargols o perfilats en les zones en contacte amb el producte elaborat.	Mi	
MB.14.3 Lavabos i vestuaris				
MB.14.3.1	Hi ha un nombre suficient de lavabos, degudament localitzables i senyalitzats, que disposin d'un cartell recordatori de l'obligatorietat del rentat de mans després de la seva utilització?	Evidenciar el nombre suficient de lavabos, degudament localitzables i senyalitzats, que disposin d'un cartell recordatori de l'obligatorietat del rentat de mans després de la seva utilització.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.14.3.2	Els lavabos per netejar les mans, estan proveïts d'aigua corrent, així com de material de neteja i eixugat higiènic de les mans? (distribuïdores de sabó i dispositius d'eixugar mans per aire o tovalloles d'un sol ús)	Evidenciar que els lavabos per netejar les mans estan proveïts d'aigua corrent, així com de material de neteja i eixugat higiènic de les mans (distribuïdores de sabó i dispositius d'eixugar mans per aire o tovalloles d'un sol ús).	i	
MB.14.3.3	S'eviten els forats a les finestres o es posen elements que impedeixin l'entrada d'insectes?	Comprovar les finestres.	i	
MB.14.3.4	S'evita la comunicació directa dels lavabos amb els locals on es manipulin productes elaborats? Estan ajustats el nombre de vestuaris a les necessitats del personal de l'empresa, i disposen d'armaris per a la roba i calçat, de fàcil neteja i desinfecció?	Verificar els lavabos i vestuaris.	i	
MB.14.4 II-lluminació – Desaigües - Superfícies				
MB.14.4.1	Els tubs fluorescents o bombetes estan protegits adequadament i són fàcils de netejar?	Els tubs fluorescents o bombetes han d'estar protegits amb mitjans adequats per evitar la possible caiguda de vidres en cas de trencament i la seva fixació al sostre o a les parets haurà de ser de forma que faciliti la neteja i s'eviti l'acumulació de pols.	i	
MB.14.4.2	Els sistemes de desaigües són els adequats? En cas d'haver-hi clavegueres, es disposa dels mitjans que permetin l'evacuació de les aigües de neteja? Aquestes clavegueres estan proveïdes dels dispositius adequats que evitin el retrocés?	Verificar els sistemes de desaigües i clavegueres.	I	
MB.14.4.3	Les superfícies de sòls, parets i sostres són sòlides, de durabilitat comprovada i fàcils de netejar? Totes les superfícies del terra de la sala d'elaboració i celler tenen un tractament antirrelliscant?	Les superfícies de sòls, parets i sostres són sòlides, de durabilitat comprovada i fàcils de netejar. Totes les superfícies del terra de la sala d'elaboració i celler tenen un tractament antirrelliscant.	i	
MB.14.5 Zones d'emmagatzematge				
MB.14.5.1	Les zones per a l'emmagatzematge de productes estan clarament diferenciades de les que s'utilitzen per emmagatzemar els envasos buits?	Verificar les zones d'emmagatzemar productes.	i	
MB.14.5.2	Els llocs per emmagatzemar estan ordenats i nets? S'emmagatzemen materials de rebuig o deixalles a la zona	Verificar que els llocs per emmagatzemar estan ordenats i nets i que no s'emmagatzemen materials de rebuigs ni deixalles a la zona de	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	de manipulació?	manipulació.		
MB.14.5.3	Els productes químics estan emmagatzemats en un lloc que es pugui tancar i degudament senyalitzat? L'accés al lloc d'emmagatzematge de productes químics, així com la seva manipulació, està restringit al personal designat per la persona operadora? Estan correctament etiquetats i autoritzats per usar en la indústria alimentària?	Els productes químics han d'estar emmagatzemats en un lloc que es pugui tancar i que estigui degudament senyalitzat. L'accés al lloc d'emmagatzematge de productes químics, així com la seva manipulació, només estarà autoritzat al personal designat per la persona operadora. Els productes han d'estar correctament etiquetats i ser els autoritzats per usar a la indústria alimentària.	i	
MB.14.6 Subministrament d'aigua				
MB 14.6.1	L'empresa, disposa d'un subministrament d'aigua potable clorada (o qualsevol altre sistema de potabilització i desinfecció autoritzat per l'Administració sanitària competent) utilitzada per al contacte directe amb els productes (rentat, tractaments, refrigeració, o la humidificació del producte) o amb qualsevol superfície en contacte amb aquests? Tots els dipòsits d'aigua, es netegen i desinfecten periòdicament?	Verificar el subministrament d'aigua potable i el pla de neteja dels dipòsits.	i	
MOL 9.1	S'utilitzen filtres de carbó actiu per a l'aigua clorada del procés d'extracció?	Evidenciar que disposen de filtres de carbó.	i	
MB.15 HIGIENE I MANTENIMENT SANITARI DE LES INSTAL·LACIONS				
MB 15.1	Disposen d'un pla general de neteja, de desinfecció i de manteniment dels equips detallat?	Cada persona operadora ha de disposar d'un pla general de neteja i de desinfecció detallat de les instal·lacions, els equips, les línies de manipulació, industrialització, emmagatzematge i envasat, amb la finalitat que en tot moment estiguin en bon estat de conservació. El pla ha de preveure: a) Les instal·lacions i la maquinària de la línia de confecció, línies de trencat, transport, calibrat, assecat, classificat i envasat, així com de les bombes de tràfec i dipòsits que corresponguin a les seves necessitats. Es netegen i es desinfecten a l'inici de la campanya i almenys una vegada al mes en el període de funcionament. b) Els envasos es netegen i desinfecten com a mínim un cop a l'any. El pla, desglossat per zones, línies de treball o seccions, amb instruccions	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		clares, concretes i senzilles, ha d'estar per escrit i accessible per a tots els qui el porten a terme. El pla ha d'especificar els tipus de productes utilitzats, la freqüència amb la qual es realitzen aquestes operacions i el personal designat per a aquestes feines. El personal que haurà de portar-lo a terme haurà de tenir la formació adequada en aquest camp. Existeix un pla de manteniment dels equips per assegurar el seu correcte funcionament i prendre les mesures necessàries per a evitar el contacte dels productes amb substàncies químiques o bé objectes estranys (protectors, safates, etc.).		
MB 15.2	Els productes de neteja, són els adequats i es guarden on indica la norma?	Els productes de neteja han de ser adequats per a la finalitat perseguida, estar autoritzats per al seu ús a la indústria alimentària i s'han de guardar en un local específic amb la resta d'estrís de neteja.	i	
MB 15.3	Disposen d'un local on es pugui menjar, fumar o mantenir-se independent de les zones de recepció, elaboració, envasat i emmagatzematge?	Evidenciar que disposen d'un local on es pugui menjar, fumar o mantenir-se independent de les zones de recepció, elaboració, envasat i emmagatzematge.	i	
MB 15.4	S'utilitzen carretons elevadors de gasoil dins de la central?	Verificar el tipus de carretons elevadors que s'utilitzen dins de la central i que no siguin de gasoil.	Mi	
MB.15.5	S'utilitzen les senyalitzacions dins la central, que preveu la legislació vigent?	Comprovar la correcta senyalització de la central.	i	
MB.16 LLUITA CONTRA PLAGUES				
MB.16.1 Insectes i rosegadors				
MB 16.1.1	Es disposa d'un pla de manteniment, neteja, desinfecció, desinsectació i desratització detallat que correspongui a les seves necessitats, posat en pràctica per un equip amb autorització legal per a aquesta finalitat?	Disposar d'un pla de desinsectació i desratització detallat que correspongui a les seves necessitats, posat en pràctica per un equip amb autorització legal per a aquesta finalitat. - El pla ha de contenir, almenys, la informació següent: identificació de l'equip de treball, feines i la seva freqüència, material i productes que	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		s'empraran i mètode d'aplicació. - Els esquers han d'estar senyalitzats i numerats degudament, i n'ha d'existir un plànol de senyalització. - El pla de manteniment ha de contemplar les instal·lacions, dels equips i de les eines, per tal que en tot moment estiguin en bon estat de conservació.		
MB 16.1.2	S'eviten buits, forats i finestres i s'instal·len elements que impedeixin l'entrada d'insectes, ocells i altres animals a les instal·lacions?	Comprovar forats i finestres.	i	
MB 16.1.3	S'han pres les mesures necessàries per evitar el contacte dels fruits i de les superfícies amb substàncies químiques, aigües no potables o objectes estranys?	Comprovar les mesures necessàries aportades per evitar el contacte dels fruits i de les superfícies amb substàncies químiques, aigües no potables o objectes estranys.	i	
MB 16.1.4	Els recipients d'evacuació de residus, són exclusivament per a aquesta finalitat i es netegen periòdicament, d'acord amb el pla de neteja establert?	Evidenciar l'ús dels recipients d'evacuació de residus.	i	
MB 16.1.5	L'ús d'insecticides i/o raticides es realitza de tal manera que no arribi als productes? Aquests productes, compleixen amb la legislació i estan autoritzats per a utilitzar-los a la indústria alimentària?	Comprovar l'ús d'insecticides i/o raticides i el tipus de producte.	i	
MB 16.1.6	Quan s'utilitzin trampes lluminoses per a insectes, es vigila que aquestes no es col·loquen damunt dels equips i línies de recepció, manipulació, elaboració i envasat dels productes?	Evidenciar on es col·loquen les trampes lluminoses.	i	
MB 16.1.7	Els productes insecticides i/o raticides s'emmagatzemen adequadament?	- Els productes insecticides i/o raticides s'han d'emmagatzemar en un lloc tancat, separats dels fruits, per evitar qualsevol risc de contaminació. - El magatzem ha de disposar de clau i ventilació permanent i suficient. - El magatzem ha de disposar de mitjans per retenir possibles vessaments accidentals. - El lloc del magatzem ha d'estar degudament senyalitzat fent una especial insistència en la prohibició d'accés a persones no autoritzades. - Els insecticides i/o raticides han de mantenir-se dins del seu envàs original i les etiquetes han de ser perfectament llegibles. - Els productes insecticides i/o raticides han d'estar degudament	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
		etiquetats, ordenats i separats físicament. - Els insecticides i/o raticides en pols s'han d'emmagatzemar en prestatges situats per damunt dels líquids. - En el cas d'existir magatzem de productes insecticides i/o raticides a la indústria, s'han d'aplicar les obligacions de la RTS (Reglamentació tècnica sanitària). - Al magatzem d'insecticides i/o raticides han d'estar-hi presents, de manera accessible i llegible, les normes generals d'actuació en cas d'intoxicació i vessament accidental, i és obligatori disposar dels números de telèfon de l'Institut de Toxicologia i d'altres organismes que puguin ser competents en aquesta matèria.		
MB 16.1.8	Es conserven els justificants de les compres i despeses dels productes insecticides i/o raticides reflectits al quadern d'explotació durant dos anys?	Comprovar els justificants de compres i despeses de productes.	i	
MB.16.2 Ocells i altres animals				
MB 16.2.1	Es prohibeix l'entrada d'animals a les instal·lacions i s'adopten les mesures necessàries per evitar l'entrada d'ocells a les instal·lacions i impedir que facin niuades i pernoctin?	Evidenciar que no hi ha cap tipus d'animal a les instal·lacions.	i	
MB.16.3 Evacuació de deixalles industrials				
MB 16.3.1	S'evacuen les deixalles de la planta segons una planificació ordenada per a minimitzar les olors anormals i sobretot per a prevenir la contaminació dels aliments?	Evidenciar com estan disposades les deixalles de la planta.	i	
MB 16.3.2	Es tracten les aigües residuals a fi de complir les exigències de la normativa vigent?	Evidenciar com es tracten les aigües residuals.	i	
MB.17 EQUIPS				
MB 17.1	La disposició dels equips permet el manteniment i la neteja adequats a la línia amb unes bones pràctiques d'higiene?	Comprovar la disposició dels equips.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB 17.2	S'utilitzen màquines i utensilis en bon estat, que siguin segurs i amb els mitjans de protecció adequats (resguards, dispositius de seguretat, etc.)? Estan emmagatzemades en un lloc adequat?	Comprovar que les màquines i utensilis estan en bon estat, que són segurs i amb els mitjans de protecció adequats (resguards, dispositius de seguretat, etc.). Aquestes hauran d'estar emmagatzemades en un lloc adequat.	i	
MB.18 PERSONAL				
MB.18.1 Formació				
MB 18.1.1	Disposen els treballadors d'instruccions d'higiene adequades al seu lloc de treball on es considerin els aspectes higiènics que s'han de respectar en cada lloc de treball i d'acord amb les característiques de l'explotació?	Disposar de les instruccions d'higiene del personal per a cada lloc de treball i evidències de que han estat entregades als treballadors.	i	
MB 18.1.2	Contemplen aquestes instruccions, la obligatorietat de comunicar si es pateix una malaltia de transmissió alimentària?	Comprovar les instruccions i si contemplen la obligatorietat de comunicar si es pateix una malaltia o patologia de transmissió alimentària (diarrea, ferides infectades, infeccions cutànies).	i	
MB 18.1.3	Els manipuladors de producte, disposen de la formació específica necessària o estan en disposició d'obtenir-la?	L'empresa ha fomentar i assegurar la formació del personal de la central en matèries de bones pràctiques d'higiene i manipulació, i conservar un registre dels cursos impartits.	i	
MB 18.1.4	El tècnic responsable de la producció integrada disposa de la formació i qualificació adequada?	Disposar de les evidències de formació universitària d'acord amb el que estableix l'article 11.1 del Decret 241/2002 i acreditar una formació específica en producció integrada d'acord amb el que estableix l'article 24.1 de l'esmentat Decret.	i	
MB 18.1.5	Els operadors de producció integrada han participat en un curs de producció integrada d'acord amb la legislació vigent que regula aquests cursos?	Disposar de les evidències conforme s'ha participat en aquests cursos de formació.	i	
MB 18.1.6	El responsable del procés d'elaboració i/o transformació dels productes està format en el procés de Producció Integrada d'elaboració d'oli d'oliva/fruits secs?	Disposar de les evidències conforme s'ha format.	i	
MB 18.1.7	S'ha documentat i es troben a disposició del personal, procediments d'actuació en cas d'accident o emergència?	Els procediments d'actuació en cas d'accident o emergència han d'estar exposats a la vista del personal de forma que es puguin identificar visualment.	i	
MB 18.1.8	Es troben disponibles als immediacions del lloc de treball farmàcies de primers auxilis per als treballadors?	Les farmàcies s'han de col·locar a les instal·lacions fixes de l'explotació a més a més de les mòbils necessàries per a disposar-ne a les immediacions del lloc de treball.	i	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB 18.1.9	L'empresa, fomenta la formació i ha proporcionat la formació adequada als treballadors en matèria de producció integrada?	Disposar de les evidències conforme els treballadors són coneixedors de la normativa de producció integrada i treballen de forma que es pugui complir en qualsevol moment.	Mi	
MB.18.2 Bones pràctiques d'higiene i manipulació				
MB.18.2.1	L'empresa, disposa d'una guia de bones pràctiques d'higiene i manipulació?	L'empresa disposa d'una guia de bones pràctiques d'higiene i manipulació que recollirà com a mínim els requisits següents: a) Els manipuladors hauran de mantenir un grau elevat de neteja personal. b) Les persones afectades per malalties infeccioses no hauran de treballar a les dependències on es manipulin els productes. c) Els talls i les ferides dels manipuladors que no impedeixen continuar el treball hauran de cobrir-se amb embenatges impermeables. d) Tot el personal haurà de rentar-se les mans abans de tornar a la feina després de qualsevol absència del lloc de treball. e) Si els manipuladors utilitzen guants, aquests es mantindran en perfectes condicions d'higiene en el punt de treball i es renovaran cada vegada que sigui necessari. f) El cabell i la barba dels manipuladors haurà de recollir-se i cobrir-se adequadament per aconseguir una protecció efectiva. g) El personal haurà de vestir roba de treball adequada i neta. Els visitants de les zones de manipulació i envasat hauran de portar roba protectora i complir les mateixes disposicions d'higiene personal. Es col·locaran cartells en un lloc visible, que recordin aquestes normes de bones pràctiques d'higiene i manipulació.	i	
MB.18.2.2	Contempla aquesta guia les prohibicions següents? a) Per als manipuladors sortir del recinte de treball amb les peces de treball o amb el vestit de la feina. b) Portar efectes personals que puguin desprendre's. c) En les zones de treball per als manipuladors: - menjar, beure, mastegar xiclets. - portar les ungles de les mans llargues, esmaltades o falses. d) Tossir o esternudar sobre els aliments. e) Fumar en les zones de treball i d'emmagatzematge.	Comprovar que la guia contempla aquestes prohibicions.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
	Es col·locaran cartells en un lloc visible, que recordin aquestes normes de bones pràctiques d'higiene i manipulació.			
MB.19 CONTROL DE QUALITAT				
MB.19.1	Disposa l'empresa d'un procediment de mostreig de la producció definit i implantat, mitjançant es pugui comprovar que es compleix la legislació vigent referent a l'anàlisi i la normalització comercial?	Comprovar que es disposa d'aquest procediment degudament definit, el qual ha d'actuar com a mínim: a. A la procedència i la recepció de les olives/fruits, inclòs el mostreig. b. Mòlta de les olives i extracció de l'oli/Trencat i calibrat dels fruits. c. Sobre el producte abans de l'envasat. d. Al producte acabat i llest per a la seva expedició.	i	
MB.19.2	S'han definit correctament les categories del producte emparat sota la norma de Producció Integrada?	Evidenciar que els productes de cada categoria responen a les característiques definides a la normativa vigent.	i	
MB.19.3	Es realitzen anàlisis de residus de productes fitosanitaris, segons el que prevegi el seu procediment de control de la qualitat, sobre producte abans d'envasar o producte acabat i llest per a la seva expedició?	Evidenciar que: - La o les anàlisis comprenen la comprovació de les matèries actives permeses als tractaments i pràctiques fitosanitàries de cultiu. - Que es disposa dels butlletins anàlisis i la documentació que permeti comprovar que els resultats obtinguts a l'anàlisi compleixen amb els LMR establerts. - Que els resultats anàlisis posin de manifest que no s'ha aplicat productes no autoritzats sobre el producte analitzat.	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.19.4	Es mantenen registres dels controls realitzats?	Disposar de registres dels controls que es realitzen sobre el producte.	i	
MB.19.5	Es porta un sistema preventiu de control dels aliments que en garanteixi la seguretat, implantant un sistema de vigilància APPCC "Anàlisis de Perills i Punts de Control Crítics"?	Comprovar el sistema preventiu de control dels aliments.	i	
MB.19.6	Es realitzen controls de producte abans de la seva expedició per tal de garantir les condicions adequades de seguretat i qualitat?	Hi ha d'haver un control de qualitat del producte mitjançant mostreigs i analítiques per comprovar que compleix amb les especificacions per a poder ser comercialitzat.	i	
MOL.10.1	En el cas d'aplicar-se, els additius o coadjuvants tecnològics utilitzats als processos de manipulació, elaboració, envasat i conservació del producte, són els adequats?	Evidenciar que només s'utilitzen els additius i coadjuvants tecnològics permesos per Producció Integrada.	i	
MB.19.7	Els aparells de mesura utilitzats pel control dels producte, es verifiquen periòdicament?	S'ha de disposar de procediments escrits que especifiquin la periodicitat i exactitud amb els quals s'han verificar i els instruments de mesura utilitzats per a comprovar la qualitat comercial. Comprovar que es mantenen registres d'aquestes verificacions.	i	
MB.20 CENTRAL I INDÚSTRIA DE TRANSFORMACIÓ I/O ELABORACIÓ I CONSERVACIÓ				
MB.20.1	Està la central de manipulació inscrita al Registre Sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya?	Disposar del document que formalitza la inscripció al Registre Sanitari i en el que consta el seu número de Registre.	Mi	
MB.20.2	Disposa la central de manipulació, d'un pla de prevenció de riscos laborals i un sistema APPCC implantat i aprovat pels organismes competents per raó de la matèria? Els contractes laborals s'ajusten als convenis laborals vigents?	Disposar de la documentació i registres que posin de manifest la implantació del pla de prevenció de riscos laborals i del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC). Comprovar que els contractes laborals s'ajusten als convenis laborals vigents.	i	
MB.21 PRODUCTE NO CONFORME. GESTIÓ DE NO CONFORMITATS I RECLAMACIONS				
MB.21.1	Davant d'una no conformitat sobre una matèria primera, producte en procés o producte acabat objecte de certificació de PI, s'han emprès i documentat les mesures correctives apropiades?	Disposar dels registres d'identificació, traçabilitat i segregació del producte així com les evidències conforme ha estat identificat i tractat com un producte no conforme i destinat a un ús fora de la seva comercialització	Mi	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Criteri d'avaluació
MB.21.2	S'han documentat i tractat de forma adequada les accions correctives associades a no conformitats o incompliments de la normativa de PI, detectades interna o externament?	Per als incompliments dels punts de control obligatoris i prohibits, s'han de documentar les accions correctives per tal de suplantar-los i fer un seguiment de la seva implantació.	Mi	
MB.21.3	Es manté disponible pels clients un formulari on registrar les reclamacions que desitgin fer relacionades amb el producte de PI?	Disposar d'un sistema per al tractament de les reclamacions dels clients relacionats amb les obligacions i requisits recollits a la norma de PI. El sistema ha d'establir la recepció, registre i avaluació, així com la conservació dels registres de les reclamacions rebudes, la seva avaluació i les accions correctores empreses.	i	