



PUNTS DE CONTROL I CRITERIS DE COMPLIMENT PER A LA CERTIFICACIÓ DE LA MANIPULACIÓ EN PRODUCCIÓ INTEGRADA DE FRUITA DOLÇA, HORTALISSES I CÍTRICS.



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.1 MANTENIMENT DE REGISTRES. QUADERNS D'EXPLOTACIÓ I CONSERVACIÓ					
MB.1.1	Els productors disposen d'un Quadern d'explotació i de conservació de model únic quant a dades registrades, aprovat pel DARP i degudament actualitzat?	Disposar del quadern d'explotació 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	CL	
MB.1.3	Els quaderns d'explotació i conservació estan supervisats i aprovats pel tècnic responsable de producció integrada?	El tècnic responsable ha de signar el quadern d'explotació (signatura i data) per donar fe de l'aprovació de les dades que conté.	Mi	CL	
MB.1.5	Es registren al quadern de conservació, totes les aplicacions de productes postcollita?	Les aplicacions de productes post collita es registren al quadern de conservació indicant com a mínim les dades: Data, espècie/varietat, justificació de l'aplicació, nom producte, mat. activa, quantitat aplicada i sistema d'aplicació.	i	CL	
MB.1.6	Es mantenen registres en els que es pot identificar l'origen, naturalesa i quantitat de matèries primeres comprades. Els registres referents a les compres de fitosanitaris es conserven durant un temps adequat.	Disposar de les evidències de compra dels productes emprats durant el procés productiu on es pugui identificar l'origen, la quantitat comprada i en el cas dels productes fitosanitaris aquests registres es mantindran un mínim de tres anys.	i	CL	
MB.1.7	Es mantenen registres dels productes comercialitzats sota la certificació de Producció Integrada?	Disposar de registres en els que es pugui identificar l'origen, naturalesa i quantitat de producte comercialitzat com a Producció Integrada.	i	CL	
MB.2 BIODIVERSITAT I PROTECCIÓ MEDIAMBIENTAL					
MB.2.3	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	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.2.5	S'han pres mesures per a prevenir l'abocament incontrolat de productes químics perillosos pel medi ambient?	S'observa que no s'han eliminat inadequadament productes químics perillosos pel medi ambient en l'entorn de la plantació.	i	CL	
MB.2.6	Els productors tenen implantat un sistema d'estalvi d'energia i aigua a les instal·lacions?	Identificar les actuacions que es fan en relació a la optimització de l'energia i l'ús racional de l'aigua al centre/s de manipulació.	i	CL	
MB.5 TRANSPORT RECEPCIÓ I EXPEDICIÓ DE PRODUCTE					
MB.5.1	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 durant l'expedició. La seva forma i composició ha de facilitar les tasques de neteja i desinfecció necessàries.	i	CL	
MB.5.2	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	CL	
MB.5.3	Una vegada expedit el producte, si requereix una temperatura determinada durant el seu transport, s'estipularà aquest requisit al contracte de transport?	Disposar de registres de temperatura durant el transport o bé, en cas de subcontractar aquesta activitat, disposar del contracte on s'especifiquen els requisits de transport de producte.	i	CL	
MB.6 TRAÇABILITAT. IDENTIFICACIÓ DE PRODUCTE I ÚS DEL DISTINTIU DE GARANTIA DE PRODUCCIÓ INTEGRADA					
MB.6.2	Existeix documentació suficient com per a mantenir el producte identificat en qualsevol moment del procés de producció i/o manipulació i fins el moment de ser expedit?	Disposar de processos de treball i documentació (registres, albarans, etiquetes, plànols...) que posi en evidència la correcta identificació del producte des de la seva producció fins el moment en que és expedit.	i	CL	
MB.6.3	En cas de coincidir la producció de productes de PI i productes convencionals, es mantenen identificats de forma diferenciada durant tot el procés?	a) Hi ha d'haver 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.	Mi	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
		b) En el cas d'utilitzar la mateixa línia de manipulació o confecció per als dos tipus de producte, haurà de 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) 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. Identificar els envasos de producte PI de forma diferenciada respecte dels utilitzats per a d'altres productes.			
MB.6.4	Els productors fan un ús correcte de la identificació de productes de Producció Integrada i dels envasos destinats a producte PI?	No s'envasa producte convencional en envasos identificats com PI i no es comercialitza producte convencional com a certificat en PI.	Mi	CL	
MB.6.5	Els operadors no utilitzen el distintiu de garantia de PI per a productes que no han demostrat compliment envers la norma corresponent.	Els productes que s'identifiquin amb el distintiu de garantia de PI, han d'haver obtingut el certificat de conformitat per una entitat de certificació externa.	Mi	CL	
MB.6.6	Els operadors han sol·licitat l'ús del distintiu de garantia de PI al Consell Català de la Producció Integrada i a l'ECC si s'escau i s'utilitza de la forma adequada?	Disposar del document que acrediti estar autoritzats per utilitzar el distintiu de garantia de PI així com del llibre d'estil facilitat pel Consell Català de la PI.	Mi	CL	
MB.6.7	Control de l'ús del distintiu de garantia de la producció certificada.	El volum comercialitzat amb el distintiu de garantia de PI no es superior al volum de producció certificat.	Mi	CL	
MB.7 FORMACIÓ DEL PERSONAL I SEURETAT LABORAL					
MB.7.1	Disposen els treballadors d'instruccions d'higiene adequades al seu lloc de treball?	Disposar de les instruccions d'higiene del personal per a cada lloc de treball i evidències de que han estat entregades als treballadors.	i	CL	
MB.7.2	Contemplen aquestes instruccions, la obligatorietat de comunicar si es pateix una malaltia de transmissió alimentària?	Instrucció de comunicar si es pateix una malaltia o patologia de transmissió alimentària (diarrea, ferides infectades, infeccions cutànies)	i	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.7.3	S'han elaborat instruccions d'higiene adequades d'acord amb les característiques del lloc de treball a l'explotació o central de manipulació?	Disposar de les instruccions d'higiene per als treballadors tant a l'explotació com a la central de manipulació. Les instruccions han d'estar d'acord al lloc de treball que desenvolupa el treballador.	i	CL	
MB.7.4	Disposen els productors, d'un pla de prevenció de riscos laborals que cobreixi les activitats realitzades a l'explotació?	Disposar del pla de prevenció de riscos laborals documentat ja sigui subcontractat o a compte propi en cas de tenir la formació adequada.	i	CL	
MB.7.5	Els manipuladors de producte disposen de la formació específica o estan en disposició d'obtenir-la.	Disposició per part dels manipuladors d'aliments de formació específica en qüestions d'higiene alimentària.	i	CL	
MB.7.6	Es troba disponible al magatzem de productes fitosanitaris, instruccions a seguir en cas d'intoxicació i vessament accidental?	Evidència visual. Disposar d'aquestes instruccions al magatzem de productes fitosanitaris. Número de telèfon de l'institut de Toxicologia i d'altres organismes que puguin ser competents en aquesta matèria.	Mi	CL	
MB.7.7	Es troben senyalitzats adequadament tots els possibles perills existents a l'explotació?	Senyalitzar de forma visual els perills elèctrics, productes tòxics, productes inflamables...	i	CL	
MB.7.8	L'empresa 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.	i	CL	
MB.7.9	El Tècnic responsable de la producció integrada disposa de la formació i qualificació adequada.	Disposar de les evidències de formació i qualificació d'acord al Decret 241/2002 pel qual es regula la Producció Integrada a Catalunya.	i	CL	
MB.7.10	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	CL	
MB.7.11	Els aplicadors de productes fitosanitaris, disposen de la formació adequada per realitzar aquesta tasca.	L'aplicador de productes fitosanitaris haurà d'estar qualificat específicament, per la qual cosa, haurà de justificar que disposa de l'acreditació del carnet bàsic d'aplicador de productes fitosanitaris; o del carnet qualificat en el cas que li sigui obligatori d'acord amb el RD1311/2012.	Mi	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.7.12	Disposen els aplicadors de productes fitosanitaris dels equips de protecció adequats per a la realització dels tractaments?	Els Equips de protecció que utilitzen els aplicadors de fitosanitaris han d'estar disponibles en el moment de l'auditoria per a poder comprovar la seva existència.	i	CL	
MB.7.13	L'equip de protecció, es troba guardat de forma separada dels productes fitosanitaris?	Guardar els equips de protecció de forma que no comparteixin la mateixa cambra d'aire que els productes fitosanitaris.	i	CL	
MB.7.14	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.	Mi	CL	
MB.7.15	Es troben disponibles a les immediacions del lloc de treball farmacioles de primers auxilis per als treballadors?	Les farmacioles 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	CL	
MB.8 MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS I EQUIPS					
MB.8.1 Magatzem de fitosanitaris i fertilitzants					
MB.8.1.1	Els productes fitosanitaris i fertilitzants s'emmagatzemen separats del material vegetal?	Emmagatzemar els fertilitzants de forma que no comparteixin la mateixa cambra d'aire que els productes fitosanitaris.	Mi	CL	
MB.8.1.2	El magatzem de fitosanitaris es troba tancat amb clau i suficientment ventilat?	Disposar de clau i d'un sistema de ventilació ja sigui natural o forçada que sigui eficaç segons el tamany i contingut del mateix.	i	CL	
MB.8.1.3	Disposa el magatzem d'un sistema de retenció de possibles vessaments?	En cas d'emmagatzemar productes líquids, el magatzem ha de tenir un sistema que permeti controlar els possibles vessaments.	i	CL	
MB.8.1.4	Està restringit l'accés a persones no autoritzades al magatzem de fitosanitaris?	Existència de senyals de perill i de prohibició d'accés a persones no autoritzades.	Mi	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.8.1.5	Es mantenen els fitosanitaris en els seus envasos originals i amb les etiquetes llegibles?	Els productes fitosanitaris presents al magatzem es troben en els seus envasos originals i es conserven les etiquetes llegibles.	Mi	CL	
MB.8.1.6	Es troben identificats, ordenats i degudament separats els productes fitosanitaris i fertilitzants?	Els productes fitosanitaris s'han d'emmagatzemar de forma que existeixi una separació física entre aquests i els fertilitzants, s'han de mantenir etiquetats i ordenats dins el magatzem.	i	CL	
MB.8.1.7	Es mantenen els productes en forma de pols situats per damunt dels líquids? Cal revisar les d'obligacions que estableix l'article 40 del RD 1311/2012.	Els productes en formes sòlides (pols grànuls...) es guarden sempre per sobre dels que presenten forma líquida. En l'emmagatzematge de productes fitosanitaris s'han de tenir en compte a més la resta d'obligacions que estableix l'article 40 del RD 1311/2012.	i	CL	
MB.8.4 Central de manipulació					
MB.8.4.1	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	CL	
MB.8.4.2	Disposa la central de manipulació, d'un pla de prevenció de riscos laborals i un sistema APPCC implantat?	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).	i	CL	
MB.8.4.3	Es troba disponible un pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions i es mantenen les instal·lacions en condicions higièniques adequades?	Disposar d'un pla de neteja que contempli totes les actuacions a les diferents instal·lacions i equips (moments, freqüències, personal) i un pla de desinfecció que contempli com a mínim la desinfecció total de la central o magatzem una vegada a l'any.	Mi	CL	
MB.8.4.4	Està implantat un pla de desinsectació i desratització realitzat per una empresa legalment autoritzada?	Disposar de contractes de serveis amb empreses especialitzades i mantenir actualitzada la documentació referent a les inspeccions, plànol de distribució del esquers, informes de tractament, carnets d'aplicador del personal.	Mi	CL	
MB.8.4.5	Els productes químics utilitzats per al control de plagues i paràsits estan autoritzats per la normativa de producció integrada?	La utilització de productes químics amb aquesta finalitat ha d'estar justificat i han d'estar autoritzats per la norma de producció integrada	i	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.8.4.6	Està limitat l'accés a la instal·lació per part d'insectes, ocells o altres animals?	La zona corresponent a la manipulació del producte (emmagatzematge, calibrat, envasat...) ha d'estar permanentment tancada amb sistemes que minimitzin l'entrada d'insectes, ocells o rosegadors.	i	CL	
MB.8.4.7	Les operacions de neteja, desinfecció i control de plagues es realitzen evitant la contaminació del producte?	Disposar de les instruccions necessàries per a que en el moment de realitzar aquestes operacions, no hi hagi present producte que pugui ser contaminat.	Mi	CL	
MB.8.4.8	Disposa la central d'un pla de manteniment de les instal·lacions?	Disposar d'un pla de manteniment a la central que cobreixi totes les instal·lacions i equips de la central i les evidències conforme les accions de manteniment s'han dut a terme.	i	CL	
MB.8.4.9	Es prenen les mesures adequades per evitar la contaminació física o química del producte?	Disposar de mesures que no deixin que el producte entri en contacte amb productes químics no controlats, aigües no potables o elements físics que puguin suposar un perill.	Mi	CL	/
MB.8.4.10	Les tècniques i processos aplicats a la central de manipulació permeten mantenir les característiques organolèptiques i la integritat dels productes?	Durant els processos d'emmagatzematge, manipulació o envasat el producte no s'ha de veure alterat de forma que en el moment de ser expedit conservi les seves propietats físiques i organolèptiques.	i	CL	/
MB.8.4.11	Les zones o equips destinats a l'eliminació de residus es netegen periòdicament d'acord amb el pla de neteja?	El pla general de neteja de la central ha de contemplar la neteja de les zones d'acumulació i gestió de residus. Els recipients seran exclusivament per a aquesta finalitat.	Mi	CL	
MB.8.4.12	Les instal·lacions, equips i eines utilitzades a la central de manipulació són els adequats per evitar la contaminació del producte?	No s'utilitzen carretons elevadors de gasoil a l'interior de la central ni altres elements que puguin comprometre la salubritat del producte així com alterar-ne les seves característiques organolèptiques.	i	CL	
MB.8.4.13	Disposen les instal·lacions de manipulació de la il·luminació, ventilació i sistemes de desguàs adequats?	Les instal·lacions de manipulació no han de presentar senyals d'entollaments d'aigua així com sistemes d'il·luminació i ventilació suficientment eficaços.	i	CL	
MB.8.4.14	Es guarden els envasos de forma separada del producte?	El material d'embalatge i envasat no es guarda juntament amb el producte objecte de la certificació.	i	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.8.4.15	Es guarden els productes químics de forma adequada i separada de la zona de recepció, manipulació i emmagatzematge del producte?	Els productes químics s'han de guardar etiquetats correctament en una zona tancada en clau on només hi tinguin accés les persones autoritzades.	Mi	CL	
MB.8.4.16	Els productes químics utilitzats, són adequats per a la indústria alimentària?	Disposar de les fitxes tècniques i de seguretat on es pugui comprovar que el seu contingut no compromet a la seguretat del producte alimentari.	Mi	CL	
MB.8.4.17	S'emmagatzemen de forma adequada els productes fitosanitaris a la central?	L'emmagatzematge de productes fitosanitaris a la central ha de complir amb la RTS (Reglamentació tècnica sanitària) i els requisits establerts a les normes tècniques de PI, així com les del RD1311/2012.	i	CL	
MB.9 CONTROL DEL PRODUCTE					
MB.9.1 Control de qualitat					
MB.9.1.1	Durant la recepció del producte a la central de manipulació, es realitza un control visual per verificar la qualitat del producte i la seva aptitud per a ser certificat com a Producció Integrada?	Realitzar un control visual de les partides de producte que entren a la central i mantenir registres del control indicant expressament les incidències detectades.	i	CL	
MB.9.1.2	Es disposa d'un sistema definit i implantat de mostreig de producte durant els procés de manipulació?	Es disposa d'un pla de mostreig sistematitzat en el que es contempli el control d'aspectes relacionats amb la qualitat del producte (categoria, calibre, color, pes i possibles defectes).	i	CL	
MB.9.1.3	Es mantenen registres dels controls realitzats?	Disposar de registres dels controls que es realitzen sobre el producte (escandalls).	i	CL	
MB.9.1.4	S'han definit correctament les categories del producte emparat sota la norma de Producció Integrada?	Els productes envasats de cada categoria responen a les característiques definides a la normativa vigent.	i	CL	
MB.9.1.5	Els aparells de mesura utilitzats pel control dels producte, es verifiquen periòdicament?	Es disposen de registres que posen de manifest les verificacions dels equips de mesura.	i	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.9.1.6	Es realitzen controls de producte abans de la seva expedició per tal de garantir condicions adequades de seguretat i qualitat?	Abans de que el producte s'expedeixi, es realitzen els controls necessaris per comprovar que compleix amb les especificacions per a poder ser comercialitzat.	i	CL	
MB.9.2 Control de Residus fitosanitaris					
MB.9.2.1	El productor realitza o participa en un pla de control de residus fitosanitaris?	Els productors realitzen controls de residus fitosanitaris de forma individual o estan inclosos en un pla de control col·lectiu que està definit indicant els criteris de mostreig.	Mi	CL	
MB.9.2.2	Compleixen les anàlitzes practicades amb la normativa vigent quant a LMR tant en el país de producció com en el de destí del producte?	Disposar dels butlletins analítics i la documentació que permeti comprovar que els resultats obtinguts a l'anàlisi compleixen amb els LMR establerts.	Mi	CL	
MB.9.2.3	Segons les anàlitzes realitzades, s'han aplicat exclusivament els productes fitosanitaris autoritzats?	Els resultats analítics posen de manifest que no s'ha aplicat productes no autoritzats sobre el cultiu analitzat.	Mi	CL	
MB.10 EMMAGATZEMATGE, ENVASAT I CONSERVACIÓ					
MB.10.1	Es controla de forma eficaç l'emmagatzematge i envasat de producte de producció integrada de manera que no es barregi amb producte convencional?	El producte emparat en la norma de PI es manté identificat i permet ser separat en tot moment dels producte convencional sense que es creï confusió.	Mi	CL	
MB.10.2	El material d'embalatge i envasat es manté net en el moment de ser utilitzat?	El material utilitzat per l'envasat del producte es troba en condicions d'higiene i neteja adequats en el moment de ser utilitzat.	i	CL	
MB.10.3	Els processos i materials d'envasat i emmagatzematge eviten la contaminació dels productes?	El sistema d'envasat i confecció es desenvolupa de forma que es minimitza el risc de contaminació del producte objecte de certificació.	i	CL	
MB.10.4	L'envasat i manipulació dels productes de producció integrada es realitzarà de forma separada dels productes convencionals	Ha d'existir una separació física entre les partides de producte convencional i les de producte de producció integrada de manera que no hi hagi risc de contaminació creuada.	Mi	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.10.5	Es manté un registre actualitzat dels paràmetres de conservació de les cambres on s'emmagatzema el producte?	Mantenir registres de les condicions de temperatura i atmosfera controlada, si procedeix així com entrades i sortides de les cambres on s'hi troba emmagatzemat el producte objecte de la certificació.	i	CL	
MB.10.6	La durada i tractaments de conservació s'estableixen en funció del sistema de conservació i l'evolució dels fruits?	S'ha d'establir uns criteris de tractament per a la fruita en funció del seu destí, sistema i temps de conservació.	i	CL	
MB.10.7	El producte s'emmagatzema de forma que es permeti una correcta ventilació a l'interior de les cambres frigorífiques.	Deixar un espai suficient entre palets/palots i entre aquests i les parets de la cambra.	i	CL	
MB.10.8	Els mètodes de conservació utilitzats estan autoritzats i provoquen el mínim impacte sobre el producte?	Utilitzar sistemes de conservació que provoquin una mínima toxicitat i preferentment mètodes físics o amb productes naturals abans que de síntesi.	i	CL	
MB.10.9	S'ha comunicat a l'entitat de control els casos en que es manipula i envasa producte de producció integrada i convencional a les mateixes instal·lacions?	A l'inici de la campanya es comunica a l'entitat de control de que l'operador en qüestió manipula i envasa producte emparat sota la certificació de PI i producte convencional.	i	CL	
MB.11 L'ÚS DE L'AIGUA A LA CENTRAL DE MANIPULACIÓ					
MB.11.1	És potable l'aigua utilitzada pel rentat dels fruits o bé compleix amb les disposicions de la normativa vigent segons els seus usos?	Disposar d'evidències que posin de manifest que l'aigua que s'utilitza és potable (Butlletins analítics, informes d'assaig o declaració de conformitat per un òrgan competent).	Mi	CL	
MB.11.2	En cas de recirculació d'aigua, existeixen sistemes de filtrat i tractaments per tal de no comprometre la seva salubritat?	Quan es recirculi l'aigua, s'han incorporat sistemes per filtrar-la i tractar-la.	i	CL	
MB.12 TRACTAMENTS DEL PRODUCTE EN POSTCOLLITA					
MB.12.1	Estan tècnicament justificats els tractaments químics en postcollita?	S'utilitzaran mètodes alternatius als productes químics en la mesura del possible. En cas de no haver-hi alternativa, els tractaments s'han de justificar mitjançant prescripció tècnica.	Mi	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.12.2	Els productes químics utilitzats estan autoritzats per les nitrogen aigües tractades i són els més adequats pel producte?	Únicament es poden utilitzar els productes autoritzats per la norma de PI.	Mi	CL	
MB.13 GESTIÓ DE RESIDUS					
MB.13.1	Es gestionen els envasos buits de productes fitosanitaris i fertilitzants a través d'una empresa gestora autoritzada i es guarden de forma adequada sense fer-ne cap altre ús o gestió no autoritzada?	Els envasos buits s'han de guardar de forma controlada mantenint-los identificats fins a ser retirats per una empresa gestora autoritzada segons el Decret 1416/2001 de 14 de desembre.	Mi	CL	
MB.13.4	Es gestionen els brous sobrants i els productes caducats de forma adequada sense que suposi un risc pel producte i pel medi ambient?	Els productes caducats i brous sobrants es gestionen a través d'empreses autoritzades i no s'aboquen en zones properes a cursos d'aigua.	Mi	CL	
MB.14 PRODUCTE NO CONFORME. GESTIÓ DE NO CONFORMITATS I RECLAMACIONS					
MB.14.1	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	CL	
MB.14.2	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	CL	
MB.14.3	Es manté disponible pels clients un formulari on registrar les reclamacions que desitgin fer relacionades amb el producte de PI?	Disposar del formulari i arxivar en aquests registres les reclamacions rebudes per part dels clients.	i	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
---------	-----------------	--------------------	--------	-------------------	-------------------

Cítrics

MC.4.- EMMAGATZEMATGE ENVASAT I CONSERVACIÓ					
MC.4.1	Es realitza una tria dels productes eliminant-ne els que presenten símptomes d'agents causants de podridures?	Tots els fruits que presenten símptomes de presència de patògens causants de podridures seran eliminats per evitar la contaminació dels restants.	i	CL	
MC.5.- TRACTAMENTS DEL PRODUCTE EN POSTCOLLITA					
MC.5.1	En l'aplicació de ceras superficials es compleixen les condicions de tractament?	Evidenciar que es compleixen les condicions pel tractament superficial de ceras que figuren en les llistes oficials d'additius per l'elaboració de productes alimentaris.	i	CL	
MC.5.2	Es té un autocontrol per l'aplicació de fungicides?	Evidenciar que es porta a terme un autocontrol per l'aplicació de fungicides.	i	CL	

Fruita Dolça

MF.3 EMMAGATZEMATGE, ENVASAT I CONSERVACIÓ					
MF.3.1	Es realitza una tria dels productes eliminant-ne els que presenten símptomes d'agents causants de podridures?	Els productes amb símptomes de podridures són eliminats durant el procés de manipulació i confecció de manera que no suposen un risc de contaminació per la resta de producte.	i	CL	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MF.3.2	El procés de rentat, selecció i calibratge es dona per lots homogenis de producte?	Durant els processos de rentat, calibratge i selecció del producte no es barregen diferents varietats.	i	CL	