

			<b>MARCA DE "CALIDAD RURAL CAMPIÑA-ALCORES"</b>	
<b>Nombre</b>		<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	
PROTOCOLO ESPECIFICO: PAN, PICOS Y RESPOSTERÍA		02	Diciembre 2021	

## REGLAMENTO DE EVALUACIÓN

### **PROTOCOLO ESPECÍFICO: PAN, PICOS Y REPOSTERÍA**



<b>EDICIÓN:</b>	02	<b>FECHA:</b>	Diciembre 2021
<b>NOMBRE DE LA ASOCIACIÓN</b>			<b>DATOS</b>
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE LA CAMPIÑA Y LOS ALCORES, S.L			CIF: G-41858606 PZA DE ESPAÑA, 1 ECIJA.41.400. SEVILLA

			<b>MARCA DE “CALIDAD RURAL CAMPIÑA-ALCORES”</b>	
<b>Nombre</b>		<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	
<i>PROTOCOLO ESPECIFICO: PAN, PICOS Y RESPOSTERÍA</i>		02	<i>Diciembre 2021</i>	

## INDICE

INDICE.....	2
1. INTRODUCCIÓN.....	3
2.- INDICADORES PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA DE CALIDAD RURAL CAMPIÑA ALCORES.....	5
2.1. Control de temperatura .....	5
2.2. Uso de aditivos .....	5
2.3. Sistema de Autocontrol .....	6

			<b>MARCA DE “CALIDAD RURAL CAMPIÑA-ALCORES”</b>	
<b>Nombre</b>		<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	
<i>PROTOCOLO ESPECIFICO: PAN, PICOS Y RESPOSTERÍA</i>		02	<i>Diciembre 2021</i>	

## 1. INTRODUCCIÓN.

La presente Carta Especifica para el pan, picos y repostería, tiene por objeto definir los requisitos que se han de cumplir las organizaciones y lo productos elaborados para poder usar la Marca de Calidad Rural “Calidad Rural Campiña Alcores”.

Se establece, como premisa básica para las organizaciones solicitantes de la Marca de Calidad Rural, el cumplimiento de los mínimos exigidos por la legislación vigente para el ejercicio de su actividad. Por tanto, las normas aquí definidas son adicionales a las establecidas en la legislación. Por este motivo debemos recordar que la Marca de Calidad Rural es una opción totalmente voluntaria dónde la organización toma la decisión de aplicar un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad que satisfaga las expectativas de su clientela y/o personas usuarias.

Hemos querido elaborar este manual con la intención de que todas las personas organizaciones interesadas e implicadas dispongamos de una buena guía y herramienta de trabajo. Con este fin, las presentes normas definidas mediante indicadores y pautas de actuación, desarrollan los estándares de calidad exigidos por el Comité de Gestión y Control de la Marca de Calidad Rural.

Son normas básicas, mínimas, que pueden ser mejoradas en el quehacer diario por nuestra permanente inquietud de superación y adaptación a los cambios, buscando, siempre, lo mejor para las organizaciones certificadas, su clientela o personas usuarias y el territorio.

Todos los indicadores y pautas de actuación se han definido con el fin único de cumplir los objetivos planteados por la Marca de Calidad Rural para cada sector en particular. Dichos objetivos son:

- Fomentar las organizaciones de la Comarca Campiña Alcores.
- Promover el desarrollo de las organizaciones que ostentan la Marca de Calidad Rural Campiña Alcores.
- Facilitar una herramienta de mejora de la gestión de las organizaciones en las distintas áreas; producción/servicio, económica, social y medioambiental.
- Facilitar una red de colaboración entre las organizaciones participantes del proyecto de Marca de Calidad Rural.

			<b>MARCA DE "CALIDAD RURAL CAMPIÑA-ALCORES"</b>	
<b>Nombre</b>		<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	
<i>PROTOCOLO ESPECIFICO: PAN, PICOS Y RESPOSTERÍA</i>		02	<i>Diciembre 2021</i>	

- Unificar la visión de la clientela y personas usuarias, haciendo que todas las organizaciones tengan las mismas características en cuanto a calidad, estética y prestigio.
- Mejorar la competitividad de las organizaciones con marca de Calidad Rural.

Tras la evaluación de los criterios establecidos en los distintos indicadores, se identificarán áreas de mejora que darán lugar a objetivos específicos. La búsqueda de soluciones para alcanzar los objetivos determinará un plan de actuaciones consensuado con la entidad que será presentado al Comité de Gestión y control.

Será de aplicación además de los contenidos en este documento, los requisitos transversales de Responsabilidad Social Corporativa.

Cuando la organización haya obtenido algún tipo de certificación por parte de la Administración competente o entidad de certificación acreditada que determine el cumplimiento de la legislación correspondiente; con la comprobación de este extremo, será suficiente para asegurar que se llevan a cabo los indicadores.

El equipo evaluador podrá determinar la exigencia de cumplimiento obligatorio o inmediato de alguno de los indicadores siendo este requisito discrimine para la emisión de informe favorable de concesión o renovación de la Marca de Calidad Territorial. El equipo evaluador durante la revisión de cumplimiento de los indicadores podrá determinar que alguno de ellos no sea aplicable en función de las características de la actividad desarrollada.

Se valorarán aquellas actividades que promuevan la cooperación entre diferentes agentes económicos, sociales y culturales de la comarca.

			<b>MARCA DE “CALIDAD RURAL CAMPIÑA-ALCORES”</b>	
<b>Nombre</b>		<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	
PROTOCOLO ESPECIFICO: PAN, PICOS Y RESPOSTERÍA		02	Diciembre 2021	

## 2.- INDICADORES PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA DE CALIDAD RURAL CAMPIÑA ALCORES

El consumo de este producto es altamente reconocido culinariamente. Pero los y las consumidoras están exigiendo cada vez más seguridad, calidad e información. La seguridad para los productos alimenticios en general, para el sector panadero y de repostería tradicional en particular, viene desarrollada por un amplio marco normativo y que supone un control específico por parte de las administraciones públicas. La calidad supone la capacidad para responder a las demandas de quienes consumen los productos, que cada día van más encaminadas al aporte de información sobre las condiciones de producción del alimento. Información que es suministrada en este caso por el reconocimiento al buen hacer de una empresa, como es la Marca “Calidad Rural Campiña Alcores”.

Podrán obtener la marca “Calidad Rural Campiña Alcores” los productos elaborados por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias. Los productos picos, pan y repostería que lleven la marca “Calidad Rural Campiña Alcores” se presentarán para evaluación.

### 2.1. Control de temperatura

El control de la temperatura durante todo el proceso, es muy importante ya que estamos trabajando con ingredientes con alto contenido en levaduras y proteínas que favorecen el desarrollo de microorganismos que producen toxiinfecciones. Periódicamente deberemos comprobar que las cámaras se encuentran a la temperatura adecuada, disponiendo termómetros tanto en el exterior como en el interior de las mismas.

### 2.2. Uso de aditivos

La adición de aditivos y mejorantes debe estar perfectamente controlada ya que la intención es precisamente reducir el número de estos compuestos al estrictamente necesario para la adecuada fabricación. La empresa solicitante deberá presentar un listado de todos los aditivos, mejorantes y especias utilizadas para la fabricación de cada producto. Estos componentes deberán ser analizados por el equipo técnico de evaluación que decidirá la adecuación de su utilización.

			<b>MARCA DE "CALIDAD RURAL CAMPIÑA-ALCORES"</b>	
<b>Nombre</b>		<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	
<i>PROTOCOLO ESPECIFICO: PAN, PICOS Y RESPOSTERÍA</i>		02	<i>Diciembre 2021</i>	

ADITIVOS: Sólo podrán utilizarse los incluidos en las listas positivas aprobadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo y se someterán en su uso a las condiciones y dosis máximas establecidas en las mencionadas listas positivas. El R.D. 142/2002 aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. Real Decreto 2196/2004, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

### **2.3. Sistema de Autocontrol**

Todas las empresas / entidades deberá tener implantado un Sistema de Autocontrol entendiendo este sistema no sólo como un requisito legislativo sino como una herramienta a disposición de las industrias, que generará una serie de beneficios.

Deberán de disponer de un conjunto de programas y actividades preventivas básicas para conseguir reducir el riesgo de contaminación. Estas actividades estarán descritas en los Planes Generales de Higiene.

Además, deberán de recopilar y evaluar los peligros y condiciones que los originan, para decidir a continuación cuales son importantes para la inocuidad del alimento.