

|   |                |                   |   |  |
|---|----------------|-------------------|---|--|
|  |                |                   | <b>MARCA DE "CALIDAD RURAL<br/>CAMPIÑA-ALCORES"</b> |  |
| <b>Nombre</b>   | <b>Edición</b> | <b>Fecha</b>      |   |  |
| PROTOCOLO ESPECIFICO: ACEITUNAS DE MESA   | 02             | Diciembre<br>2021 |   |  |

**REGLAMENTO DE EVALUACIÓN**

**PROTOCOLO ESPECÍFICO: ACEITUNAS DE MESA**



|   |    |  |                |
|---|----|--|----------------|
| <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<br>CAMPIÑA Y LOS ALCORES, S.L |    | CIF: G-41858606 PZA DE<br>ESPAÑA, 1<br>ECIJA.41.400. SEVILLA |                |

|   |                |                   |  |  |
|---|----------------|-------------------|--|--|
|  |                |                   | <b>MARCA DE “CALIDAD RURAL<br/>CAMPÑA-ALCORES”</b> |  |
| <b>Nombre</b>   | <b>Edición</b> | <b>Fecha</b>      |  |  |
| PROCOLO ESPECIFICO: ACEITUNAS DE MESA   | 02             | Diciembre<br>2021 |  |  |

## INDICE

|  |   |
|--|---|
| INDICE .....   | 2 |
| 1.INTRODUCCIÓN.....  | 3 |
| 2.- INDICADORES PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA DE CALIDAD RURAL<br>CAMPÑA ALCORES ..... | 5 |
| Clasificación. ....  | 5 |
| 2.1. Uso de aditivos.....  | 6 |
| 2.2. Categorías.....   | 6 |
| 2.3. Sistema de Autocontrol .....  | 6 |

|   |                |                   |   |  |
|---|----------------|-------------------|---|--|
|  |                |                   | <b>MARCA DE "CALIDAD RURAL<br/>CAMPIÑA-ALCORES"</b> |  |
| <b>Nombre</b>   | <b>Edición</b> | <b>Fecha</b>      |   |  |
| PROTOCOLO ESPECIFICO: ACEITUNAS DE MESA   | 02             | Diciembre<br>2021 |   |  |

## **1.INTRODUCCIÓN.**

La presente Carta Especifica para la aceituna de mesa 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 entidades y personas 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 clientelas 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.
- Unificar la visión de la clientela y/o usuario o usuaria, haciendo que todas las organizaciones tengan las mismas características en cuanto a calidad, estética y

|   |                |                   |   |  |  |
|---|----------------|-------------------|---|--|--|
|  |                |                   | <b>MARCA DE "CALIDAD RURAL<br/>CAMPIÑA-ALCORES"</b> |  |  |
| <b>Nombre</b>   | <b>Edición</b> | <b>Fecha</b>      |   |  |  |
| PROTOCOLO ESPECIFICO: ACEITUNAS DE MESA   | 02             | Diciembre<br>2021 |   |  |  |

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.

Sera 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<br/>CAMPIÑA-ALCORES”</b> |  |  |
|---|---------|-------------------|---|--|--|
| Nombre  | Edición | Fecha             |   |  |  |
| PROTOCOLO ESPECIFICO: ACEITUNAS DE MESA   | 02      | Diciembre<br>2021 |   |  |  |

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

El consumo de este producto es altamente reconocido culinariamente. Pero las consumidoras y consumidores están exigiendo cada vez más seguridad, calidad e información. La seguridad para los productos alimenticios en general, para las aceitunas de mesa 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, 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 de “Calidad Rural Campiña Alcores”.

Se denomina aceituna de mesa al fruto de variedades determinadas del olivo cultivado sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas descritas en esta carta, proporcione un producto listo para el consumo y de buena conservación, son los productos que cumplan este requisito los que pueden obtener la Marca de “Calidad Rural Campiña Alcores” .

### **Clasificación.**

- a) Verdes. Son las obtenidas de frutos recogidos en el ciclo de maduración antes del envero y cuando han alcanzado tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas, y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.
- b) De color cambiante. Obtenidas de frutos con color rosado, rosa vino o castaño recogidos antes de su completa madurez.
- c) Negras naturales. Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según zona de producción y época de la recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta, negro verdoso o castaño oscuro.
- d) Negras. Son las aceitunas obtenidas de frutos que, no estando totalmente maduros, han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante el tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor,

|   |                |                   |   |  |
|---|----------------|-------------------|---|--|
|  |                |                   | <b>MARCA DE “CALIDAD RURAL<br/>CAMPIÑA-ALCORES”</b> |  |
| <b>Nombre</b>   | <b>Edición</b> | <b>Fecha</b>      |   |  |
| PROCOLO ESPECIFICO: ACEITUNAS DE MESA   | 02             | Diciembre<br>2021 |   |  |

o mediante cualquier otro procedimiento autorizado que garantice su conservación

En las elaboraciones de las aceitunas de mesa se autoriza el empleo de los siguientes productos que deberán cumplir los requisitos que les exijan, en su caso, sus Reglamentaciones específicas: aceituna, agua, sal, vinagre, aceite de oliva, azúcares alimenticios, Cualquier producto alimenticio, especias, plantas o cualquier otro producto aromático o sus extractos naturales de acuerdo con la legislación vigente, salmuera.

## 2.1. 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.

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.

## 2.2. Categorías.

Las aceitunas de mesa que obtengan la Marca de “Calidad Rural Campiña Alcores” deberán disponer de clasificación de calidad correspondiente. Cumpliendo con las especificaciones de la clasificación, y los defectos admitidos en cada caso.

## 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

|   |                |                           |   |  |
|---|----------------|---------------------------|---|--|
|  |                |                           | <b>MARCA DE “CALIDAD RURAL<br/>CAMPEÑA-ALCORES”</b> |  |
| <b>Nombre</b>   | <b>Edición</b> | <b>Fecha</b>              |   |  |
| <i>PROTOCOLO ESPECIFICO: ACEITUNAS DE MESA</i>                                    | <i>02</i>      | <i>Diciembre<br/>2021</i> |   |  |

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.