

## AUDITORÍA DE MANTENIMIENTO PLIEGO DE CONDICIONES DE PRODUCTO

Cooperativa San Pedro Bautista  
Paseo San Andrés, 28  
05412 San Esteban del Valle  
Teléfono: 920 383 669 Fax: 920 383 669

CCL Certificación, S.L.  
C/Doctor Sánchez Villares, 6 1ºB  
C.P. 47014 Valladolid  
T: 983 135 660 F: 983 135 661



FECHA DE AUDITORÍA	12/12/2013	FECHA DE INFORME	09/01/2014
RESPONSABLE DE LA EMPRESA	Clemente García González	MAIL	coopsanpedro@coopsanpedro.com
EQUIPO AUDITOR	Beatriz Martínez Guantes		
OBJETIVO	Evaluar el grado de cumplimiento del Documento Normativo siguiendo el Procedimiento de Certificación (rev. 2) del Pliego de Condiciones de Producto para <i>Cooperativa San Pedro Bautista</i> .		
ALCANCE	Los productos del Alcance del Pliego de Condiciones (rev. 3)		

### Alcance de Certificación

PRODUCTO	FORMATO/S	MARCAS COMERCIALES
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	<u>Cristal:</u> 100 ml 250 ml 500 ml 750 ml <u>Botella plástico:</u> 1 litro <u>Garrafa plástico:</u> 2 litros 5 litros	"ALMAZARA LA MORALEDA"
HIGOS FRESCOS	2 Kg (con alveolo) 3 Kg (granel)	"LA MORALEDA Frutas frescas de Gredos"

### Documento normativo

- Pliego de Condiciones de Producto aprobado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (rev. 2)

### Documentación adicional

- Reglamento de uso de la Marca de Garantía "*Tierra de Sabor*".
- Procedimiento de Certificación CCL Certificación, S.L. (rev. 3).

## 1. CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE PRODUCTO

Durante la jornada de auditoría se evalúa el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de Producto obteniéndose el resultado que se indica en la tabla adjunta donde:

- **C:** cumple y/o supera el requisito normativo.
- **NC:** no cumple el requisito normativo lo que supone una No Conformidad.
- **NA:** el requisito no resulta de aplicación al operador.

La categorización de las desviaciones que pueden detectarse en el proceso de auditoría llevado a cabo por CCL se corresponde con lo siguiente:

✓ **Comentarios:** Se definen como aquellos hallazgos encontrados en el proceso de evaluación, y que a juicio del equipo auditor, pueden ser considerados como potenciales no conformidades en el futuro, o situaciones que tengan un evidente potencial de mejora, aun cumpliendo con los requisitos normativos.

✓ **No conformidad (NC):** Cualquier incumplimiento de los requerimientos relacionados con el proceso de Evaluación de la Conformidad, contemplados en el Procedimiento de Certificación (revisión vigente) para el Documento Normativo. Éstas podrán categorizarse como: Menor, Mayor o Crítica.

Los Comentarios y/o No conformidades encontradas en el proceso de Auditoría de Mantenimiento se detallan en cada uno de los apartados verificados detallados a continuación. Será labor del cliente investigar profundamente el área afectada, a fin de determinar el alcance de la desviación, así como las acciones correctoras encaminadas para corregirla y prevenir su repetición.

**CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE PRODUCTO**

REQUISITOS		C	NC	NA	Observaciones
1	Registros y licencias	X			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro de Industrias Agrarias: 0540071 – Almazara</li> <li>- Registros Sanitario de Funcionamiento:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1603330/AV – Elaboración aceite de oliva</li> <li>- 2119546/AV – Productos hortofrutícolas.</li> </ul> </li> <li>- Registro de las Marcas comerciales:               <ul style="list-style-type: none"> <li>"Almazara La Moraleda": N° 2.998.852/7 (vencimiento: 13/04/2022)</li> <li>"La Moraleda Frutas frescas Gredos": N° 3.019.721 (vencimiento: 28/02/2022)</li> </ul> </li> </ul>
2	Sistema de Trazabilidad ACEITE HIGOS FRESCOS	Recepción de materias primas	X		Se realizan dos ejercicios de trazabilidad sobre: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA – Campaña 12/13 –Lote 3 HIGOS FRESCOS – Campaña 12/13 –Entrada: 28/08/2013. Ver desarrollo en apartado 2.1.
3		Proceso de elaboración	X		
4		Expedición de producto	X		
5		Tratamiento de No Conformidades	X		
6	Sistema de elaboración	ACEITE DE OLIVA	X		Se verifica la elaboración del aceite de oliva en la jornada de auditoría comprobando que se realiza la molienda dentro de las 24 horas tras la recepción de aceituna. Se controla el tiempo y Tª de batido (1 hora batidora – 36,4°C) que varía ligeramente en función de la climatología y del producto. El aceite obtenido se conduce a través de un sistema de tuberías cerrado a los depósitos (opacos y cerrados por la parte superior). Se controlan las condiciones de almacenamiento (llenado de depósitos y temperatura de la sala 22-26°C). El producto se identifica con <i>Lote</i> y <i>Fecha de consumo preferente</i> . En la jornada de auditoría no hay existencias de producto envasado de la campaña anterior: todo se encuentra en depósitos (lote 1 y 2 finalizados, llenándose el lote 3)
7		HIGOS FRESCOS	X		Se visitan las instalaciones de la cooperativa y se verifican los registros y la documentación referente a la campaña 2013 comprobándose que los higos frescos se pesan de acuerdo a la categoría establecida y que se realiza la expedición en el mismo día de recepción.
8	Etiquetado ACEITE HIGOS FRESCOS	Muestra de etiquetado	X		Ver desarrollo en el apartado 2.2.
9		Información del etiquetado	X		
10		Formatos de envasado	X		
11	Características diferenciales ACEITE HIGOS FRESCOS	Características de las materias primas	X		Se verifica el origen de las aceitunas mediante el ejercicio de trazabilidad. Se emplea sólo aceituna de "vuelo". La procedencia de los higos frescos se corresponde con el Barranco de las Cinco Villas siendo variedad "Cuello de dama".
12		Características del proceso	X		La molienda de la aceituna se realiza dentro de las 24 horas de recepción controlándose los parámetros del proceso: tiempo y temperatura de batido y temperatura de almacenamiento. La expedición de los higos frescos se realiza el mismo día de recepción revisando anteriormente que se cumple la correcta clasificación del producto.

13		Características del producto	X		Se realiza un control físico-químico multiresiduo de cada lote elaborado en la campaña 12/13 encontrándose los resultados dentro de los límites establecidos. Se realiza control organoléptico de los tres lotes de la campaña por un panel externo especializado.
14		Características de presentación	X		Para ambos productos los formatos cumplen con lo descrito en el Pliego de Condiciones.
15	Sistema de autocontrol ACEITE HIGOS FRESCOS	Control de las materias primas ACEITE DE OLIVA	X		La almazara dispone de los registros de los olivares y de las higueras de los socios (verificado con sendos ejercicios de trazabilidad). Cada recepción de aceituna en las instalaciones queda correctamente registrada y archivada.
16		Control del producto ACEITE DE OLIVA	X		Se verifica que el control físico-químico y organoléptico se realiza con la frecuencia y parámetros descritos en el Pliego siendo satisfactorios los resultados obtenidos.
17		Control del proceso ACEITE DE OLIVA	X		Mediante los registros de elaboración se verifica que la molienda se realiza dentro de las 24 h. siguientes a la recepción de la aceituna. Se controlan y registran los parámetros de temperatura en el batido y en el almacenamiento del aceite.
18		Tratamiento de campo ACEITE – HIGOS FRESCOS	X		La Cooperativa aporta información a los socios sobre tratamiento del campo mediante una hoja y/o mediante su página web. Se verifica la correcta cumplimentación del Cuaderno de Campo sobre los socios verificados en los ejercicios de trazabilidad.
19	Vinculación con Castilla y León	Ubicación de la actividad empresarial	X		El aceite de oliva virgen extra se elabora en la almazara ubicada en San Esteban del Valle (Ávila). La recepción y manipulación de los higos se realiza en las estancias anexas a la oficina de la Cooperativa ubicada en el mismo municipio.
20		Ubicación de los olivares	X		Ubicación de los olivares de los socios verificados: San Esteban del Valle (Ávila). Altitud: 806 m
21		Ubicación de las higueras	X		Ubicación de las higueras de los socios verificados: San Esteban del Valle (Ávila).

## 2. AMPLIACIÓN DE LOS REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO

### 2.1. SISTEMA DE TRAZABILIDAD

#### a) TRAZABILIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Con el fin de poder realizar un ejercicio completo de trazabilidad hasta la expedición del producto se elige el lote 3 de los tres lotes elaborados en la campaña 12/13:

	LOTE	FECHA DE RECEPCIÓN
CAMPAÑA 12/13 ACEITE DE OLIVA	1	22/11/2012 – 25/11/2012
	2	26/11/2012 – 04/12/2012
	3	05/12/2012 – 23/12/2012

A partir del Lote 3 de Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 12/13 se realiza la trazabilidad hacia atrás verificando que en la recepción de la aceituna se emite un ticket por cada pesada y con número correlativo con la información detallada en el Pliego. Los tickets se guardan por orden de entrada disponiendo de un resumen diario de entradas. Tomando como referencia los tickets de entrada de estas fechas, se verifica la procedencia de la aceituna de varios socios que suministran aceituna el 5/12/12:

- Juan Jesús Rodríguez
- Francisco González Blazquez
- Olga Milagrosa Díaz

Se comprueban los registros de los olivares de los socios anteriormente detallados encontrándose la ubicación de los mismos en el municipio de San Esteban del Valle (Ávila).

Para el lote trazado, los días y cantidades de recepción se corresponden con lo siguiente:

Fecha de entrada	Cantidad aceituna (Kg)
05/12/2012	11.696
06/12/2012	17.390
07/12/2012	6.551
08/12/2012	15.417
09/12/2012	8.760
10/12/2012	6.997
12/12/2012	10.790
13/12/2012	2.455
15/12/2012	443
17/12/2012	1.303
19/12/2012	1.487
21/12/2012	2.200
22/12/2012	1.413
23/12/2012	875
<b>TOTAL</b>	<b>87.777</b>

Dentro de las 24 h. de recepción se realiza la molturación de la aceituna registrando la operación junto con los Kg de molienda coincidiendo con las entradas de aceituna. El aceite que se obtiene se envasa cumplimentándose el *Registro de Envasado* con la información que se detalla en el Pliego de Condiciones. Para el lote trazado:

Fecha de envasado	Cantidad producto envasado (litros)
07/01/2013	7.000
08/01/2013	7.125
<b>TOTAL</b>	<b>14.125</b>

Para el control de la expedición del aceite se realiza un "*Registro Mensual de Aceite*" donde se controla la expedición del aceite y el stock de producto. De forma paralela, se realiza un registro de "*Reparto de aceites a socios*", con el que se archiva la hoja de entrega con la aceptación del socio de los litros que se lleva. Para la expedición de aceite a clientes externos se realiza un control de facturación mediante soporte informático. Se verifica que se relaciona la expedición con el lote trazado (14.125 litros expedidos), y éste a su vez, con la procedencia de la aceituna no encontrándose incidencias.

#### b) TRAZABILIDAD DE LOS HIGOS FRESCOS

Se verifica que la Cooperativa dispone de unas pautas de clasificación y envasado de los higos frescos de acuerdo al peso y categoría de los mismos para agilizar las tareas de manipulación en la cooperativa. En la entrada de la cooperativa se encuentra la báscula donde se verifica que las cajas se corresponden con el formato y peso de los higos frescos establecidos.

Con cada entrada de higos se rellena un albarán que relaciona nº de socio, nombre, fecha de entrada, categoría y cantidad de higos que entrega. En caso de que el producto no cumpla con los estándares, el propio socio vuelve a clasificar el producto en las instalaciones de la cooperativa. Se verifica la procedencia de los higos frescos de varios socios que suministran 28/08/2013:

- Bautista Rodríguez Pérez
- Juan José Navarro Gómez
- Purificación Pérez

Se realiza un "*Registro de entrada para cada socio*" donde se realiza un sumatorio de las fechas de recepción, cantidad recepcionada, nº albaranes de entrada, categoría de producto.

En la sala contigua se etiqueta el producto identificado con la fecha de recepción y el número de socio para poder trazar el producto en la expedición y/o en el caso de que exista alguna reclamación del mismo.

La expedición se realiza a diario con una empresa de transporte externo refrigerado. Se registra mediante albaranes el cliente al que va dirigido, fecha de expedición, cantidad de producto (nº de cajas) y categoría de los higos. Se verifica la expedición de la jornada del día 28/08/2013 correspondiéndose el balance de existencias no encontrándose desviaciones a mayores.

## 2.2. Etiquetado

En el caso del aceite de oliva virgen extra se mantiene el mismo diseño y formato de etiquetado de producto, en el que se va incluyendo el logotipo de Tierra de Sabor conforme se gasta el etiquetado existente (en el que se añade una pegatina individual sobre la etiqueta). Se amplían los formatos de envasado con dos nuevos diseños de botella que ofrecen una buena presencia del producto.

Para el envasado de los higos frescos se emplea una cinta que envuelve la caja con toda la información de etiquetado, incluyendo la variedad de higo fresco, la categoría, fecha de expedición y nº de socio conforme a lo siguiente:

<b>Coop. Ltda.</b> <b>SAN PEDRO BAUTISTA</b> Pº San Andrés, nº 28 San Esteban Valle (Avila) R.D.G.S. 21.19546/AV C.I.F. F-05.021.357 Tel. y Fax: 920 383 669 Socio nº.:	<b>ORIGEN ESPAÑA</b>	<b>CATEGORIA II</b>	<b>Coop. Ltda.</b> <b>SAN PEDRO BAUTISTA</b> Pº San Andrés, nº 28 San Esteban Valle (Avila) R.D.G.S. 21.19546/AV C.I.F. F-05.021.357 Tel. y Fax: 920 383 669 Socio nº.: <i>045</i>	<b>ORIGEN ESPAÑA</b>	<b>CATEGORIA II</b>
	<b>PRODUCTO HIGO FRESCO</b>	<b>VARIEDAD CUELLO DE DAMA</b>		<b>PRODUCTO HIGO FRESCO</b>	<b>VARIEDAD CUELLO DE DAMA</b>
	<b>CALIBRE &lt; 40 grs.</b>	<b>PESO NETO kg.</b>		<b>CALIBRE &lt; 40 grs.</b>	<b>PESO NETO 3 kg.</b>
<b>Coop. Ltda.</b> <b>SAN PEDRO BAUTISTA</b> Pº San Andrés, nº 28 San Esteban Valle (Avila) R.D.G.S. 21.19546/AV C.I.F. F-05.021.357 Tel. y Fax: 920 383 669 Socio nº.:	<b>ORIGEN ESPAÑA</b>	<b>CATEGORIA I</b>	<b>Coop. Ltda.</b> <b>SAN PEDRO BAUTISTA</b> Pº San Andrés, nº 28 San Esteban Valle (Avila) R.D.G.S. 21.19546/AV C.I.F. F-05.021.357 Tel. y Fax: 920 383 669 Socio nº.:	<b>ORIGEN ESPAÑA</b>	<b>CATEGORIA I</b>
	<b>PRODUCTO HIGO FRESCO</b>	<b>VARIEDAD CUELLO DE DAMA</b>		<b>PRODUCTO HIGO FRESCO</b>	<b>VARIEDAD CUELLO DE DAMA</b>
	<b>CALIBRE &gt; 40 grs. &lt; 60 grs.</b>	<b>PESO NETO kg.</b>		<b>CALIBRE &gt; 40 grs. &lt; 60 grs.</b>	<b>PESO NETO kg.</b>
<b>Coop. Ltda.</b> <b>SAN PEDRO BAUTISTA</b> Pº San Andrés, nº 28 San Esteban Valle (Avila) R.D.G.S. 21.19546/AV C.I.F. F-05.021.357 Tel. y Fax: 920 383 669 Socio nº.:	<b>ORIGEN ESPAÑA</b>	<b>CATEGORIA Extra</b>	<b>Coop. Ltda.</b> <b>SAN PEDRO BAUTISTA</b> Pº San Andrés, nº 28 San Esteban Valle (Avila) R.D.G.S. 21.19546/AV C.I.F. F-05.021.357 Tel. y Fax: 920 383 669 Socio nº.:	<b>ORIGEN ESPAÑA</b>	<b>CATEGORIA Extra</b>
	<b>PRODUCTO HIGO FRESCO</b>	<b>VARIEDAD CUELLO DE DAMA</b>		<b>PRODUCTO HIGO FRESCO</b>	<b>VARIEDAD CUELLO DE DAMA</b>
	<b>CALIBRE &gt; 60 grs.</b>	<b>PESO NETO kg.</b>		<b>CALIBRE &gt; 60 grs.</b>	<b>PESO NETO kg.</b>

*Etiquetas caja de Higos frescos en función de la categoría*

El etiquetado de ambos productos recoge toda la información de etiquetado de acuerdo a lo descrito en el Pliego de Condiciones.

### Marca de Garantía "Tierra de Sabor"

El etiquetado del aceite de oliva virgen incluye el logotipo de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor", ya bien sea porque está incluida en la propia etiqueta o bien, porque se añade una pegatina con el logotipo sobre la ya existente. En el caso de los higos frescos, al ser este año un producto que se ha ampliado en el alcance de la certificación del Pliego de Condiciones, no recoge el logotipo de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor".

### 3. NO CONFORMIDADES

Durante el proceso de evaluación establecido no se encuentran desviaciones con respecto al Documento Normativo.

### 4. DICTAMEN DE LA EVALUACIÓN

RATIO DE LA AUDITORÍA	SATISFACTORIO
DICTAMEN	Después del proceso de evaluación establecido, y de acuerdo con la nueva versión del Pliego de Condiciones de Producto (rev. 3) para la Marca de Garantía "Tierra de Sabor", se hace constar que la <i>Cooperativa San Pedro Bautista</i> cumple con los requisitos del documento normativo, y se recomienda <i>la emisión del correspondiente Certificado de Conformidad del Pliego de Condiciones de Producto para la Marca de Garantía "Tierra de Sabor"</i> .

Lo que firmo a los efectos oportunos,  
En Valladolid a 9 de enero de 2014



Fdo: Beatriz Martínez Guantes  
Técnico – Auditor

