



**REGLAMENTO DE  
CERTIFICACIÓN DE  
PRODUCCIÓN INTEGRADA**

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

# CERTIFOOD

---

# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

---

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 01/03/2022	Fecha: 01/03/2022	Fecha: 01/03/2022
Departamento Técnico	Director Técnico	Director Técnico



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## ÍNDICE

### **CAPÍTULO 0. GESTIÓN DEL DOCUMENTO**

#### **1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS**

### **CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN**

### **CAPÍTULO 2. PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

#### **1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN**

##### **1.1. Petición de información**

##### **1.2. Apertura de expediente**

#### **2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN**

##### **2.1. Inicio de la certificación**

##### **2.2. Niveles mínimos de control**

##### **2.3. Desarrollo de la auditoría**

##### **2.4. Acciones correctivas**

##### **2.5. Emisión del informe de auditoría**

#### **3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

##### **3.1. Revisión del expediente**

##### **3.2. Concesión del certificado**

### **CAPÍTULO 3. SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN**

#### **1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN**

#### **2. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

#### **3. SUSPENSIÓN Y RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN**

##### **3.1. Suspensión**

##### **3.2. Retirada**

### **CAPÍTULO 4. QUEJAS Y APELACIONES**

#### **1. QUEJAS**

#### **2. APELACIONES**

### **CAPÍTULO 5. USO DE LA MARCA**

#### **1. USO DE LA IDENTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA**

#### **2. USO DEL CERTIFICADO Y DE LA MARCA CERTIFOOD**

### **ANEXO 1. COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA**

### **ANEXO 2. COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN**

### **ANEXO 3. COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN**

### **ANEXO 4. COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MURCIA**

### **ANEXO 5. COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA**



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## CAPÍTULO 0

### GESTIÓN DEL DOCUMENTO

#### 1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
00	02/08		Borrador
01	04/08		Edición de implantación
02	01/09		Cambios en plazo de presentación de acciones correctivas y vigencia del certificado
03	05/09		Cambios por estudio documental ENAC
04	08/09		Inclusión de la revisión de la solicitud de certificación y modificación de la sistemática de suspensión y retirada de la certificación
05	07/10		Cambios por estudio documental ENAC
06	01/14		Adaptación del documento a la UNE-EN ISO/IEC 17065
07	03/15		Inclusión de Producción Integrada de Almendro en Andalucía
08	03/16	Anexos 1,2,3 y 5	Actualización de documentos normativos
09	11/16	Anexos 1 y 3	Actualización de documentos normativos
10	04/17	Capítulo 2 Anexos 1 y 7	Adaptación de la sistemática de trabajo en el proceso de certificación Inclusión nuevas normas técnicas específicas
11	07/17	Anexos 1 y 3	Inclusión nuevas normas técnicas específicas
12	12/17	Anexos 1,3,4 y 5	Actualización normas técnicas específicas
13	03/18	Anexo 1	Adaptación al nuevo "Manual de procedimiento para la gestión del registro de producción integrada de Andalucía" Versión 1 de 01/03/2018
14	09/19	Anexo 1	Inclusión de Producción Integrada de Frutos Rojos: arándanos, frambuesas y moras de Andalucía
15	11/19	Anexo 3	Actualización de documento normativo
16	12/19	Anexo 2	Inclusión de Producción Integrada de Alfalfa de Aragón
17	04/20	Anexos 1,2,3,4 y 5	Eliminación del apartado de referencias legislativas y normativas
18	07/21	Capítulo 2 y 3	Adaptación al proceso de certificación
19	03/22	Capítulo 2	Inclusión de revisiones documentales en remoto



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## CAPÍTULO 1

### INTRODUCCIÓN

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción del proceso de certificación de Producción Integrada de acuerdo con las normativas correspondientes de aplicación.

CERTIFOOD asume como requisitos de certificación, los aspectos señalados en los Reglamentos Generales y Técnicos Específicos de las distintas Comunidades Autónomas. En el caso de que se efectúe alguna modificación en éstos, que afecte al proceso de certificación, se notificará formalmente al solicitante o titular del certificado de los mismos.

Todos los servicios ofrecidos por CERTIFOOD pueden ser solicitados por cualquier persona física o jurídica que lo desee. En las aceptaciones de las solicitudes no se harán discriminaciones o distinciones de tipo económico ni de otra índole que impidan que todo el que lo solicite pueda acceder a dichos servicios.

CERTIFOOD tratará de forma confidencial toda la información de clientes, de solicitantes de certificación o de titulares de la misma y la utilizará exclusivamente para los fines de servicio que se vaya a prestar.

CERTIFOOD dispone de información documentada y actualizada, que podrá facilitarse a cualquier interesado en la certificación, previa solicitud. Para ello, el solicitante se pondrá en contacto con CERTIFOOD donde se le informará de los pasos a seguir. Entre esta documentación se encuentra:

- Información sobre los diferentes alcances de certificación, incluyendo los procedimientos de evaluación, las reglas, y los procedimientos para otorgar, mantener, ampliar o reducir el alcance de certificación, o para suspender, retirar o denegar la certificación.
- Descripción de los medios mediante el los cuales CERTIFOOD obtiene apoyo financiero e información general sobre las tarifas cobradas a los solicitantes y clientes.
- Descripción de los derechos y deberes de solicitantes y clientes, que incluya requisitos, restricciones o limitaciones del uso del nombre del organismo de certificación y de la marca de certificación, y sobre la manera de hacer referencia a la certificación otorgada.
- Información sobre los procedimientos para el tratamiento de quejas y apelaciones.

CERTIFOOD asume la completa responsabilidad sobre los trabajos de certificación realizados, ya sea directamente por CERTIFOOD, o por sus comités o por entidades subcontratadas que desarrollan alguna actividad del proceso de certificación.

CERTIFOOD desarrolla la certificación de producto, conforme a lo establecido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, verificando el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en los documentos normativos y de referencia indicados en el presente documento.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

<b>CAPÍTULO 2</b>  <b>PROCESO DE CERTIFICACIÓN</b>
--

---

## **1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN**

---

### **1.1. PETICIÓN DE INFORMACIÓN**

Un solicitante interesado en la certificación de su producción bajo la denominación "Producción Integrada" podrá contactar con CERTIFOOD para solicitar información para la certificación de este alcance. Para ello, se facilitará al interesado un impreso de Petición de Información, que cumplimentará y lo remitirá a CERTIFOOD, o bien será cumplimentado directamente por CERTIFOOD a partir de la información recogida del solicitante.

Una vez cumplimentada la Petición de Información, CERTIFOOD la analiza, y en caso de que CERTIFOOD tuviera dudas o necesitara más información, contacta con el solicitante para resolver las discrepancias y aclarar todos los aspectos. Si no se aclaran las discrepancias surgidas en la revisión de la petición, CERTIFOOD podrá denegar la petición, explicándole al solicitante los motivos de la denegación.

Cuando la Petición de información del solicitante sea correcta y suficiente, CERTIFOOD enviará al interesado:

- Presupuesto de Certificación.
- Solicitud de Certificación.
- Anexo "Productores y parcelas en Producción Integrada", en los casos en los que el alcance de la certificación sea de producción.

Se indicará al solicitante que puede obtener copia de este Reglamento de Certificación, a través de la página web de CERTIFOOD.

El solicitante, si tras recibir toda la documentación informativa desea iniciar el proceso de certificación, deberá aceptar el presupuesto remitiendo a CERTIFOOD la Solicitud de Certificación, cumplimentada y firmada.

### **1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE**

Tras la recepción de la Solicitud de Certificación de Producción Integrada, CERTIFOOD hará una revisión de todos los datos aportados por el solicitante. Si fuera necesario, solicitará aclaraciones de la información incluida.

Una vez aclarada la información, se dejará constancia de la persona que hace la revisión y de la fecha en que la realiza.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente, asignándole un código exclusivo, que se comunicará por escrito al solicitante.

Además, CERTIFOOD enviará el Acuerdo de Certificación de Producción Integrada al solicitante, para que lo firme y remita a CERTIFOOD.

Una vez que CERTIFOOD reciba la copia del Acuerdo de Certificación de Producción Integrada firmado, se continuará con el proceso de certificación.

---

## **2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN**

---

### **2.1. INICIO DE LA CERTIFICACIÓN**

Como inicio de la certificación y en función de los requisitos definidos por cada Comunidad Autónoma, se podrá requerir una auditoría previa de carácter documental o in situ, sobre todos o algunos de los productores que solicitan la certificación.

#### **2.1.1. Revisión documental**

La revisión documental tiene por objeto comprobar la adaptación documental a las normas de Producción Integrada y afecta a las unidades de cultivo, en caso de productores, y a las instalaciones y centros de manipulación donde se efectúen operaciones de manipulación, envasado y etiquetado, en caso de operadores.

*La revisión documental puede llevarse a cabo mediante el envío de documentación por parte del solicitante, o de forma remota a través de plataformas de comunicación como Microsoft Teams.*

Con un plazo de 28 días naturales el interesado deberá remitir Acciones Correctivas a cada una de las No Conformidades detectadas por el equipo auditor, las cuales quedarán reflejadas en el Acta resumen (*este acta no será firmada por el auditado ya que esta parte de la evaluación no se realiza de manera presencial*). Junto con estas acciones correctivas, se deberán enviar pruebas documentales que evidencien la implantación así como la eficacia de las mismas.

Como resultado, CERTIFOOD elaborará un Informe en el cual quedarán reflejados los incumplimientos imputables al solicitante en relación a las normativas aplicables y las acciones correctivas propuestas e implantadas.

#### **2.1.2. Auditoría previa**

La realización de una visita inicial tiene como fin principal, confirmar in situ la información recopilada y el grado de cumplimiento por parte del interesado de los documentos normativos de referencia, además de aclarar posibles dudas del solicitante respecto de la certificación.

Con anterioridad, CERTIFOOD facilitará al solicitante el Programa de Auditoría, que constará básicamente de:



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

- Fecha, lugar y hora de la auditoría.
- Personal auditor.
- Fases de la auditoría.

Con un plazo de 28 días naturales el interesado deberá remitir Acciones Correctivas a cada una de las No Conformidades detectadas por el equipo auditor, las cuales quedarán reflejadas en el Acta resumen. Junto con estas acciones correctivas, se deberán enviar pruebas documentales que evidencien la implantación así como la eficacia de las mismas.

Como resultado, CERTIFOOD elaborará un Informe en el cual quedarán reflejados los incumplimientos imputables al solicitante en relación a las normativas aplicables y las acciones correctivas propuestas e implantadas.

## 2.2. NIVELES MÍNIMOS DE CONTROL

La intensidad de auditoría y de muestreo variará en función de lo establecido en los diferentes documentos normativos de aplicación en cada comunidad autónoma.

## 2.3. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

CERTIFOOD contactará con el interesado para fijar las fechas de la auditoría de certificación inicial y designará el equipo auditor que se va a encargar de realizarla. El interesado será informado por medio del Programa de Auditoría de las fechas, el alcance y contenidos previstos para desarrollar la auditoría, así como el equipo auditor designado.

En el caso de que el interesado muestre desacuerdo con alguna de las premisas establecidas en el Programa de Auditoría, deberá notificar a la entidad de certificación, a la mayor brevedad posible, el motivo del desacuerdo, de manera que la entidad procederá a realizar las correspondientes modificaciones en el caso de que se considere necesario y justificado, modificando dicho Programa de Auditoría.

Durante la auditoría el equipo auditor designado procederá a la comprobación de las exigencias y parámetros establecidos en los documentos normativos correspondientes. Para ello, se desarrollarán las actividades que se identifican en los apartados siguientes.

### 2.3.1. Sistema de Gestión de la Calidad

En el caso de asociaciones de productores, se auditará una muestra representativa del total del número de productores. Para poder aplicar este nivel de auditoría, se realizará con anterioridad una auditoría del Sistema de Gestión de la Calidad, en la que se verificará:

- Descripción de la estructura jerárquica y funcional de la organización.
- Definición de actividades y responsabilidades del personal asignado a actividades relacionadas con producción integrada.
- Descripción del método seguido para garantizar la identificación y la trazabilidad de los productos.
- Descripción del sistema de supervisión o control interno.



## REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

- Procedimiento de control de documentación y archivo de registros.
- Procedimiento de productos no conformes, no conformidades y acciones correctivas.
- Procedimiento de tratamiento de reclamaciones de clientes.

### 2.3.2. Control in situ

Se verificará el cumplimiento de las normas generales y específicas que rigen la Producción Integrada.

En Asociaciones de productores, los productores a auditar se seleccionarán al azar teniendo en cuenta que el grupo seleccionado sea lo más representativo posible del conjunto, por lo que la elección se llevará a cabo siguiendo las siguientes premisas:

- Extensión de las explotaciones
- Variedades o distintos productos, en el caso de reglamentos técnicos específicos comunes para varios productos
- Posibilidad de toma de muestras
- Localización
- Estado del cultivo y proximidad a la recolección, para la verificación del mayor número posible de requisitos
- Otros a criterio del auditor

### 2.3.3. Toma de Muestras

Durante la auditoría se tomarán muestras, para la verificación del cumplimiento de la Normativa en cuanto al LMR (Límite Máximo de Residuos) y la ausencia de productos no permitidos en Producción Integrada, levantando el correspondiente Acta de Toma de Muestras, que será firmada por el auditor y el auditado/técnico responsable. Del Acta se quedará copia el auditado/técnico responsable.

Dichas actas serán archivadas por CERTIFOOD y por el solicitante, y estarán en todo momento a disposición de la Administración competente.

Las muestras tomadas se elegirán teniendo en cuenta que la selección sea lo más representativa posible, para lo que se seguirán las siguientes premisas:

- Variedades o distintos productos, en el caso de reglamentos técnicos específicos comunes para varios productos
- Localización
- Estado del cultivo y proximidad a la recolección.
- Fecha de la última aplicación de fitosanitarios y plazo de seguridad de la materia activa aplicada.
- Otras a criterio del auditor, en función de detalles que se hayan podido apreciar durante el transcurso de la auditoría

Las muestras serán codificadas de forma que se establezca una relación exclusiva y directa de la muestra con el solicitante y con el lote o partida de producto.

Las muestras se tomarán por triplicado (certificación, contradictorio y dirimente). La muestra de certificación será enviada al laboratorio por CERTIFOOD, la muestra de contraste será sellada y conservada en condiciones óptimas por el auditado y la muestra dirimente será sellada y conservada

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

por CERTIFOOD en las condiciones de congelación o refrigeración que sean necesarias en función del producto, hasta la obtención de los resultados analíticos de la de certificación o de contraste, en su caso.

Las muestras tomadas por CERTIFOOD durante la auditoría de certificación, serán enviadas a laboratorios especializados reconocidos por la autoridad competente, y acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025 para las determinaciones a realizar en cada caso, siempre que exista laboratorio acreditado para el alcance específico a certificar.

En el resultado de un análisis de residuos realizado a una muestra, se consideran incumplimientos:

- La detección de materia activas que, aun estando permitido su uso en la normativa de Producción Integrada que sea de aplicación, no han sido declaradas en el cuaderno de explotación.
- La detección de materias activas no autorizadas por la normativa de Producción Integrada para el cultivo en cuestión.
- La superación de los LMRs establecidos para el cultivo en cuestión. Para esta valoración se tendrán en cuenta las incertidumbres facilitadas por el laboratorio, de modo que se considerará incumplimiento cuando el resultado menos la incertidumbre sea igual o superior al LMR.

#### **2.3.4. Control documental**

Se realizará un control documental y de los registros relativos a la Producción Integrada para la campaña en curso.

#### **2.3.5. Levantamiento del Acta de Resumen**

Durante el transcurso de la auditoría se cumplimentará el Acta Resumen con las conclusiones recogidas en la verificación de cada requisito del documento normativo de referencia, quedando así reflejado por escrito y de manera objetiva las desviaciones detectadas durante la misma, si fuera el caso.

### **2.4. ACCIONES CORRECTIVAS**

#### **2.4.1. Envío de las Acciones Correctivas**

Siempre que el equipo auditor hubiera detectado desviaciones, el interesado dispondrá de un plazo de 28 días naturales desde la finalización del proceso de auditoría, para remitir las Acciones Correctivas a cada una de dichas desviaciones.

Si la certificación hubiese requerido la realización de toma de muestras, y en el caso de que tras la recepción de los resultados analíticos se hubieran detectado desviaciones, se informará al interesado por escrito de dichas desviaciones. Para remitir las Acciones Correctivas a estas desviaciones, el interesado dispondrá un plazo de 28 días desde la recepción de dicha notificación.

Junto con las acciones correctivas, se deberán enviar pruebas que evidencien la implantación, así como la eficacia de las mismas.



## REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

### 2.4.2. Validación de las Acciones Correctivas

El equipo auditor de CERTIFOOD valorará satisfactoriamente aquellas acciones correctivas que a su juicio puedan solucionar la desviación detectada, dejando constancia de ello en el correspondiente Informe de Auditoría.

CERTIFOOD si lo considera necesario, podrá realizar una visita adicional para comprobar que las acciones correctivas han sido puestas en práctica y que son efectivas.

### 2.5. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

Como resultado de toda la evaluación, CERTIFOOD elabora un Informe de Auditoría, en el que quedarán reflejados los incumplimientos en relación a la normativa aplicable, los resultados de las determinaciones analíticas efectuadas, si las hubiese, y las acciones correctivas propuestas e implantadas, que se adjuntarán al expediente del solicitante.

---

## 3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

---

### 3.1. REVISIÓN DEL EXPEDIENTE

Una vez que se disponga de toda la documentación relativa a la evaluación, CERTIFOOD llevará a cabo la revisión del expediente. CERTIFOOD podrá evaluar cualquier información o dato que esté vinculado con el proceso de certificación y que forme parte del expediente del solicitante. Se dejará constancia de la revisión realizada en el registro correspondiente, que también formará parte del expediente.

### 3.2. CONCESIÓN DEL CERTIFICADO

Tras la revisión del expediente del solicitante, se llevará a cabo la toma de decisiones de certificación, que se indicará en el registro correspondiente.

Las decisiones se adoptarán de forma imparcial, objetiva e independiente, pudiendo ser favorables o no favorables. En cualquier caso, una vez dictaminado el expediente, se comunicará la decisión tomada al titular, y se le enviará una copia del Informe de Auditoría.

Si la decisión es favorable, se le enviará el Certificado de Producción Integrada, que tendrá validez de 14 meses desde la fecha de su emisión. El titular podrá acceder al "Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD" a través de la web.

En los casos en los que el solicitante esté en desacuerdo con la decisión de certificación, podrá iniciar un procedimiento de Apelación, según se refleja en el Capítulo 5 de este Reglamento.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## CAPÍTULO 3

### SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

#### 1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Producción Integrada, deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial en relación con el cumplimiento de los requisitos de la normativa aplicable.

Durante el periodo de vigencia del certificado, CERTIFOOD podrá desarrollar los controles que considere necesarios, ya sean ordinarios o extraordinarios. Cuando sea el caso, los controles de mantenimiento ordinarios que se realizan durante el periodo de vigencia de un certificado se establecen en el anexo correspondiente de este Reglamento.

Del mismo modo, si durante el periodo de vigencia del certificado se producen cambios, el interesado deberá notificarlo a CERTIFOOD, para que evalúe la situación y valore si es necesario realizar alguna actividad de control extraordinaria.

En concreto, si una vez concedido el certificado, el titular quiere adicionar o quitar parcelas o productores pertenecientes al mismo, éste será objeto de una modificación de alcance:

- Para la eliminación de parcelas/productores, será necesaria una notificación por parte del titular citando las parcelas y/o productores que desea dar de baja del alcance del certificado.
- Para la ampliación de parcelas/productores, será necesaria la realización de auditorías extraordinarias para verificar la adecuación a la normativa de producción integrada correspondiente. Estas auditorías extraordinarias podrán comprender también la correspondiente toma de muestras.

Cuando proceda, se emitirá el certificado con el nuevo alcance modificado.

#### 2. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Producción Integrada deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial en relación con el cumplimiento de los requisitos.

Antes de finalizar la vigencia del certificado, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el titular para comprobar el estado y condiciones en que se encuentra, e iniciar el proceso de renovación de la certificación.

El proceso para la renovación constará de las mismas fases que el descrito en el Capítulo 2 de este Reglamento para el caso de la concesión de la certificación inicial (planificación, auditoría, recepción de acciones correctivas, validación de acciones correctivas, concesión de certificado, etc.).

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

### **3. SUSPENSIÓN Y RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN**

CERTIFOOD tiene el derecho de suspender o retirar el certificado de conformidad en cualquier momento.

En función de las causas que provocan la suspensión o la retirada, esta puede ser para todo o parte del alcance de certificado. Cuando la suspensión o la retirada sea para todo el alcance, el titular no podrá hacer ningún uso del certificado ni de las marcas, pero cuando la suspensión o la retirada sea sólo para una parte del alcance, sí podrá usar el certificado y las marcas para el resto del alcance que queda en vigor.

En cualquier caso, CERTIFOOD comunicará al interesado las decisiones tomadas y las acciones desarrolladas (suspensión o retirada de certificados).

#### **3.1. SUSPENSIÓN**

Durante el periodo de mantenimiento del certificado, CERTIFOOD puede decidir la suspensión de la certificación. Esta suspensión supone la inhabilitación para que el concesionario haga uso del certificado y de las marcas hasta que se resuelvan las anomalías encontradas.

Las situaciones que pueden dar lugar a la suspensión son:

- No realizar las auditorías correspondientes en el plazo establecido para ello, por causas debidas al titular y no justificadas adecuadamente.
- Superar el tiempo establecido para presentar el plan de acción suficiente y adecuado.
- El titular realiza intencionadamente un uso fraudulento del certificado o de las marcas.
- El titular aporta información falsa a CERTIFOOD de manera intencionada.
- El titular incumple las obligaciones contractuales con CERTIFOOD.
- Se produce una reclamación justificada que pone de manifiesto una amenaza seria a la seguridad de los consumidores.

CERTIFOOD exigirá al titular, desde el momento de la suspensión y hasta que se le notifique el levantamiento de la misma:

- Que no puede utilizar el certificado ni las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que tome acciones correctoras con el producto con posibles defectos que ha motivado dicha suspensión (incluyendo cuando sea necesario su retirada del mercado).
- Que cese la comercialización del producto certificado.

Para solucionar esta situación el interesado deberá establecer acciones correctivas y aportar pruebas que demuestren que se han puesto en práctica eficazmente. CERTIFOOD las analizará y, si lo considera necesario, puede realizar una auditoría complementaria para verificarlo. Después, se tomará la decisión de mantener o retirar el certificado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

El periodo máximo que puede permanecer suspendido un certificado será de seis meses desde su notificación, siempre y cuando el certificado esté en vigor. Trascurrido este tiempo, si no se han solventado las deficiencias se procederá a la retirada según se indica a continuación.

### 3.2. RETIRADA

CERTIFOOD podrá retirar el certificado en el caso de que exista una información que indique que el producto ya no cumple los requisitos del sistema de certificación.

También podrá retirarse un certificado en el caso de que la empresa certificada no realice el pago de la auditoría en curso.

CERTIFOOD podrá llevar a cabo la retirada del certificado tras una suspensión que no se resuelve satisfactoriamente.

También puede haber retirada de forma directa en otros casos:

- El titular no ha demostrado satisfactoriamente a CERTIFOOD que se ha resuelto la situación que dio lugar a la suspensión del certificado en el plazo establecido.
- El titular lo solicita, porque no quiere mantener la certificación.
- Cierre de la empresa o cese de la producción certificada.
- Modificaciones sustanciales en los documentos normativos.

En estos casos, CERTIFOOD exigirá al titular:

- La devolución en el plazo determinado de todos los documentos de certificación, tal y como se firma en el Contrato de Concesión. Estos documentos serán entre otros el Certificado de Producto, y el Contrato de Concesión de Certificado.
- Que no puede hacer uso del certificado ni de las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que cese la comercialización del producto certificado, y retire del mercado los productos afectados.

Si después de la retirada el interesado quisiera obtener el certificado, tendría que someterse de nuevo al proceso de certificación.

La retirada del certificado será comunicada por CERTIFOOD al interesado y supone su invalidación total.

Si el titular decide durante el periodo de validez de la certificación que no quiere mantener por más tiempo la certificación, éste deberá informar a CERTIFOOD para que proceda a la retirada del certificado.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## CAPÍTULO 4

### QUEJAS Y APELACIONES

#### 1. QUEJAS

En caso de que el interesado o una tercera parte interesada estén en desacuerdo con algún aspecto del proceso de certificación, podrán presentar una queja a CERTIFOOD. El reclamante dispone de 30 días naturales, para presentar dicha queja, contados desde el día siguiente a la actuación con la que no esté de acuerdo.

Para que el reclamante tenga constancia de que su queja se ha presentado dentro del plazo y que la información aportada es correcta, se recomienda que se presente por correo certificado con acuse de recibo.

En el caso de que la información aportada por el interesado no sea completa o no se corresponda con la requerida, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el interesado para que facilite los datos necesarios.

Cuando la información aportada sea correcta y suficiente, CERTIFOOD inicia la tramitación de la queja.

En función de las alegaciones que el interesado indique en la queja, CERTIFOOD determinará los agentes que deban asumir la responsabilidad de analizar el caso y, si procede, los aspectos o fases del proceso de certificación que haya que repetir.

CERTIFOOD facilitará una respuesta al interesado en relación a la queja presentada.

La objetividad y neutralidad de este procedimiento se aseguran a través de la designación de personas diferentes de las que realizaron los correspondientes trabajos inicialmente.

#### 2. APELACIONES

Si el interesado no está de acuerdo con el resultado de una decisión de certificación o con la resolución de una queja, dispone de un plazo de 30 días naturales desde la recepción de la decisión, para la presentación de su recurso.

El plazo para recurrir comienza al día siguiente al que se recibe la notificación de CERTIFOOD comunicando la decisión de certificación o la resolución de la queja.

La apelación deberá formularse por escrito. Para ello el interesado se dirigirá a CERTIFOOD, para que le facilite un impreso de Apelación. En dicho registro hará constar las razones por las que decide apelar. Aportará también la documentación que considere oportuna.

Si los motivos que interpone el apelante son razonables y justificados, CERTIFOOD procederá al estudio y valoración de la apelación, para tomar una decisión.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

Para llevarlo a cabo, CERTIFOOD designa personas que no hayan intervenido, según corresponda por el origen del recurso, en los procesos de certificación y de queja anteriores, ni en la Decisión de Certificación.

CERTIFOOD enviará un informe por escrito al apelador, informándole del resultado de la apelación presentada.

La decisión de CERTIFOOD es definitiva y con ella concluye el procedimiento de certificación en lo que hace referencia al ámbito contractual entre CERTIFOOD y el interesado.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## CAPÍTULO 5

### USO DE LA MARCA

#### **1. USO DE LA IDENTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA**

El titular de una certificación de Producción Integrada en vigor podrá hacer uso de la identificación de Producción Integrada para su producción certificada, siempre que cumpla todos los requisitos establecidos por el titular de la marca correspondiente.

Los auditores de CERTIFOOD verificarán el correcto uso de la identificación de Producción Integrada en los productos certificados durante el transcurso de las auditorías, comprobando el cumplimiento de los requisitos establecidos por cada Comunidad Autónoma.

#### **2. USO DEL CERTIFICADO Y DE LA MARCA CERTIFOOD**

El Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD, es un documento público, al cual puede acceder todo el interesado a través de su página web [www.certifood.org](http://www.certifood.org) .

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

<b>ANEXO 1</b>  <b>COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA</b>
--

---

## **1. AUDITORÍA PREVIA**

---

### **1.1. EN LA FASE DE INSCRIPCIÓN**

Se llevará a cabo una auditoría previa a la inscripción en el registro de operadores de producción integrada, que incluirá la comprobación de los siguientes contenidos (detallados en el Anexo VII del Manual de procedimiento para la gestión del registro de producción integrada de Andalucía), según el tipo de operador:

#### **1.1.1. Operador individual**

- Configuración y adecuación de la explotación a SIGPAC, para lo que se requerirá al operador la relación de recintos SIGPAC sobre los que pretende realizar su actividad.
- Definición de las UHCs. En el caso que el reglamento específico del cultivo las contemple, se comprobará que se encuentran correctamente definidas y justificadas técnicamente.
- Disposición de Servicio Técnico Competente según la superficie y localización de las explotaciones, así como su relación contractual, titulación y formación, comprobando disponibilidad del personal contratado para la fecha de comienzo de actividad del cultivo.

#### **1.1.2. Operador API**

Además de las comprobaciones mencionadas para un operador individual, se comprobará:

- Posee la superficie mínima de cultivo (al menos el 25% o 15% en el caso de zonas desfavorecidas) de la superficie máxima establecida en el reglamento específico del producto correspondiente, y de productores (al menos 5) para poder constituirse.
- Dispone, en su caso, de un sistema de auditoría interna documentado para la realización a todos sus productores de, al menos, una auditoría ordinaria por ciclo productivo.
- Normas internas donde se prevea el régimen disciplinario de las personas o entidades productoras pertenecientes a dicha API, en relación con las obligaciones derivadas del cumplimiento del sistema de producción integrada, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6 del Decreto 7/2008 de 15 de enero.

#### **1.1.3. Operadores manipuladores, elaboradores, transformadores y/o comercializadores**

- Que los solicitantes se encuentren debidamente inscritos en el Registro de Industrias Agroalimentarias (R.I.A.), tal y como se recoge en el Decreto 173/2001 de 24 de julio, debiendo estar actualizada la documentación requerida para estar inscrito en dicho registro, y deberá cumplir las obligaciones del mismo.



## **REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA**

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

- Memoria descriptiva de instalaciones y procesos a fin de verificar que la actividad cumple con los requisitos del Reglamento específico de producción integrada.
- Que los solicitantes disponen de un Servicio Técnico Competente, habilitado para dirigir y controlar el cumplimiento de las normas de producción integrada, así como de adoptar las acciones correctoras y medidas cautelares que pueda poner la Entidad de Certificación elegida para los controles o certificación de la Producción Integrada.
- Que el operador dispone de un sistema de autocontrol documentado e implantado que garantice el control de residuos no permitidos y LMRs.

### **1.2. EN LA FASE DE MODIFICACIONES ANUALES**

Se llevará a cabo una auditoría de inicio con anterioridad a la presentación de la declaración anual de modificación de datos del operador, que incluirá la comprobación de los contenidos detallados en el Anexo VII del Manual de procedimiento para la gestión del registro de producción integrada de Andalucía, según el tipo de operador.

Una vez comprobado el cumplimiento de los puntos anteriores, CERTIFOOD emitirá un informe de auditoría previa.

---

## **2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN**

### **2.1. OPERADORES OBTENTORES**

Las auditorías se dividirán en distintas visitas según el cultivo a certificar. En las auditorías se verificará el cumplimiento de los requisitos aplicables y, cuando corresponda, se procederá a tomar muestra.

### **2.2. OPERADORES MANIPULADORES, ELABORADORES, TRANSFORMADORES Y/O COMERCIALIZADORES**

Se realizarán las visitas necesarias para verificar el cumplimiento de todos los requisitos aplicables, y se tomará muestra para análisis multirresiduos.

---

## **3. NIVELES MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO**

### **3.1. AUDITORÍAS PREVIAS**

Para que las auditorías previas tengan resultado FAVORABLE, se deberá cumplir el 100% de los requisitos establecidos.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

### 3.2 AUDITORÍAS DE CERTIFICACIÓN Y MANTENIMIENTO

Los requisitos se clasifican en tres niveles:

- Tipo P: Requisito **prohibido**.
- Tipo O: Requisito **obligatorio**.
- Tipo RC: Requisito **recomendado**.

Para la determinación del resultado de la auditoría se aplicará la siguiente fórmula, una vez realizadas todas las visitas correspondientes:

$\% \text{ Cumplimiento} = (\text{n}^\circ \text{ prácticas cumplidas} / \text{n}^\circ \text{ total prácticas consideradas}^{(1)}) \times 100 + (\text{n}^\circ \text{ prácticas recomendadas cumplidas} / \text{n}^\circ \text{ total prácticas recomendadas consideradas}^{(1)}) \times 5$

(1) El número de prácticas consideradas se calculará con la siguiente fórmula:

$\text{N}^\circ \text{ prácticas consideradas} = \text{n}^\circ \text{ prácticas totales} - \text{n}^\circ \text{ de prácticas que no aplican}$

En los operadores APIs, el porcentaje de cumplimiento será calculado a nivel global de la Asociación, considerando que un requisito es incumplido por la Asociación, cuando es incumplido al menos por un productor de la misma.

Una vez calculado el porcentaje de cumplimiento, se determinará el dictamen mediante la siguiente tabla:

<b>GRADO MÍNIMO DE CUMPLIMIENTO DE DISTINTAS PRÁCTICAS REGLAMENTOS ESPECÍFICOS DE PRODUCCIÓN INTEGRADA (Porcentaje en tanto por cien)</b>		
<b>Obligatorias</b>	<b>Prohibidas</b>	<b>Recomendadas</b>
95	95	Se incrementa un 0,5% el cumplimiento de prácticas obligatorias y prohibidas por cada 10% de prácticas recomendadas cumplidas, aplicando la regla del 5 en las cifras decimales.

## 4. USO DEL DISTINTIVO DE LA MARCA DE GARANTÍA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

### 4.1. AUTORIZACIÓN

Los solicitantes que obtengan, manipulen, transformen o elaboren productos, mediante las técnicas de producción integrada, que se encuentren inscritos en el Registro y deseen obtener la autorización del uso del distintivo de garantía Producción Integrada de Andalucía, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Cumplimentar el registro de Solicitud de Uso de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.
- Presentar a CERTIFOOD una memoria que contenga los datos y en la que se describan las operaciones y procesos para la obtención de los productos y se justifiquen, para cada uno de



## REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

ellos, las buenas prácticas agrarias o industriales seguidas, en su caso, así como el sistema de autocontrol que se pretenda implantar, y los modelos de las etiquetas en las que se desea incluir la marca de garantía Producción Integrada de Andalucía, con una antelación de:

- Operadores obtentores: 3 meses respecto al inicio de la campaña agrícola (fecha de finalización de la recolección de la cosecha anterior)
- Operadores manipuladores, elaboradores, transformadores y/o comercializadores: 3 meses respecto al inicio de la actividad.
- Comprometerse a cumplir los reglamentos que se establezcan por la Consejería de Agricultura y Pesca para un determinado producto y disponer de un servicio técnico competente responsable de dirigir y controlar los procesos de producción en las explotaciones agrarias y los de transformación y elaboración en las instalaciones
- Disponer de un cuaderno de explotación en el que se reflejen las distintas operaciones culturales efectuadas para la obtención del producto, así como de un sistema de registros que reflejen las distintas operaciones para su elaboración y transformación.

CERTIFOOD, a la vista de la documentación aportada por los solicitantes y de las auditorías que corresponda efectuar a sus explotaciones/instalaciones, comprobará que reúnen los requisitos previos necesarios para el correcto cumplimiento de la normativa vigente conforme a los Reglamentos de Producción que sean de aplicación, concediendo, en su caso, el uso del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

CERTIFOOD comunicará a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, en el plazo de 10 días desde su concesión, la relación de parcelas, instalaciones y productos para los que se ha otorgado la autorización de dicho distintivo, a los efectos de su anotación en el Registro.

#### 4.2. MANTENIMIENTO DE LA AUTORIZACIÓN

Una vez concedida la autorización para el uso del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía, CERTIFOOD realizará controles para verificar el buen uso del mismo. Estos controles coincidirán con las auditorías de renovación de la certificación de producción integrada.

CERTIFOOD comprobará que el uso del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía se realiza en conformidad con el documento "Manual básico de identidad corporativa" publicado por la Junta de Andalucía, y dejará evidencias de dicha verificación en las correspondientes actas de auditoría. Del mismo modo, se verificará que el distintivo se aplica solo sobre producto certificado.

En caso de que durante las auditorías se detecten desviaciones, ya sea porque el etiquetado no es correcto como porque el distintivo se usa sobre producto no certificado, el auditor marcará la correspondiente no conformidad, para la que el auditado tendrá que plantear una acción correctiva.

En el caso de que alguna no conformidad quede abierta, se eliminará del certificado la marca o marcas afectadas por esta desviación, y el titular no podrá seguir utilizando el distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía en el etiquetado con esa marca.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## ANEXO 2

### COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

#### 1. INICIO DE LA CERTIFICACIÓN

El primer año en aplicar el régimen de producción integrada, los solicitantes deberán:

- Realizar una descripción completa de las UHC, parcelas de producción y, en su caso, de las instalaciones donde se efectúen determinadas operaciones de manipulación, envasado y etiquetado.
- Determinar todas las medidas concretas que deben adoptarse en las UHC e instalaciones para garantizar el cumplimiento de las disposiciones de la normativa de producción integrada.
- Documentar la fecha en que por última vez se hayan aplicado en las parcelas de producción productos cuya utilización sea incompatible con lo dispuesto en las Normas Técnicas Específicas de cada uno de los cultivos.
- Asumir el compromiso de realizar sus actividades de acuerdo con lo dispuesto en las Normas Técnicas Específicas y de aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas correctoras correspondientes.

La producción deberá llevarse a cabo de forma que se cumplan todas las obligaciones incluidas en el Decreto 223/2002, de 25 de junio, especialmente las especificadas en la letra c del artículo 6 (No producir la misma especie vegetal en producción integrada y fuera de ella, salvo en el caso que se cultiven dos variedades que se puedan distinguir fácilmente y de forma inequívoca).

El productor/operador deberá notificar anualmente a CERTIFOOD su programa de producción, detallándolo por parcela.

El productor/operador deberá permitir a CERTIFOOD el acceso para la inspección a las parcelas así como a los locales de almacenamiento y manipulación. Asimismo, deberá permitir el acceso a los registros y la documentación, y facilitará toda la información necesaria para la auditoría.

#### 2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

##### 2.1. PRODUCTORES

Se realizarán auditorías anualmente, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia para cada cultivo.

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de contraste de residuos.

En el caso de productores asociados se realizará, con anterioridad a las inspecciones a productores, una auditoría del sistema interno de gestión de la calidad del grupo.



## REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

### 2.2. OPERADORES (CENTROS DE MANIPULACIÓN)

Se realizará una auditoría anual para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia.

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de contraste de residuos.

---

### 3. NIVELES MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO

---

Los requisitos se clasifican en tres niveles:

- Prácticas **prohibidas**.
- Prácticas **obligatorias**.
- Prácticas **recomendadas**.

Para obtener la certificación de producto deben cumplirse el 100% de las Prácticas Prohibidas y el 95% de las Prácticas Obligatorias aplicables.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

<b>ANEXO 3</b>  <b>COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN</b>
--

---

## 1. REVISIÓN DOCUMENTAL

---

En la Comunidad Autónoma de Castilla y León, se requiere la realización de una revisión documental del Plan de Actuación de Productores/Operadores como inicio del proceso de certificación. Esta revisión finalizará con la aprobación, en su caso, de dicho Plan.

CERTIFOOD solicitará al interesado que remita la siguiente documentación para su posterior revisión:

**Productores:**

- Memoria descriptiva del Plan de Actuación presentado.
- Programa de producción de la explotación.
- Sistema de autocontrol establecido.

**Operadores (centros de manipulación):**

- Memoria descriptiva del Plan de actuación de las instalaciones donde se efectúen las operaciones de manipulación, envasado y etiquetado.
- Programa de producción en las instalaciones y centros de manipulación o comercialización.

La aprobación del Plan de actuación tiene por objeto comprobar la adaptación documental a las normas de Producción Integrada y afecta a la totalidad de las unidades de cultivo, en caso de productores, y a la totalidad de las instalaciones y centros de manipulación donde se efectúen operaciones de manipulación, envasado y etiquetado, en caso de operadores.

CERTIFOOD revisará los programas de producción y el sistema de autocontrol establecido, procediendo finalmente a aprobar o no el Plan de actuación.

Se podrán visitar, sin previo aviso, las parcelas e instalaciones incluidas en el Plan de actuación para contrastar los datos reflejados en el mismo.

En el caso de productores, el Plan de actuación debe ser comunicado anualmente a CERTIFOOD con una antelación mínima de 15 días respecto a la fecha de siembra o plantación, y en el caso de plantaciones ya establecidas antes del 20 de marzo de cada campaña, en el caso de productores.

Si el Plan de Actuación no ha sido modificado respecto del año anterior o se ha modificado una parte del mismo, el productor tendrá que notificarlo, presentando las modificaciones que afecten en cada caso.

La Aprobación del Plan de actuación se realizará cuando se inicie la aplicación del régimen de control y una vez que el productor u operador comunique a CERTIFOOD el Plan de actuación.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

Con carácter excepcional, para los cultivos cuyo Reglamento Técnico Específico, sea publicado en el presente año, se podrán admitir retrasos, siempre que el cultivo se encuentre, como máximo, dentro del primer tercio del tiempo total que dure su ciclo vegetativo.

En el caso de operadores, deberá transcurrir, al menos, un periodo de 15 días entre la presentación del programa de producción por parte del operador y la primera entrada de producto de explotación agrícola de la campaña en las instalaciones o centros de manipulado o comercialización.

Los puntos que verificar serán los siguientes:

**Productores:**

- Inscripción en el Registro de Productores de Producción integrada de Castilla y León o haber presentado la solicitud de inscripción.
- Presentación del Plan de Actuación en el plazo establecido.
- Separación de las Unidades Homogéneas de Cultivo que produzcan bajo Producción Integrada del resto, así como de las Unidades Homogéneas de Cultivo de distintas variedades o especies.
- Memoria descriptiva del plan de actuación presentado.
- Sistema de autocontrol establecido.
- Fecha en la que se hayan aplicado por última vez en la unidad de cultivo, productos cuya utilización sea incompatible con lo dispuesto en las normas técnicas específicas de aplicación.

**Operadores:**

- Inscripción en el Registro de Operadores de Producción integrada de Castilla y León o haber presentado la solicitud de inscripción.
- Memoria descriptiva del plan de actuación de las instalaciones y centros de manipulación o comercialización.
- Programa de Producción establecido para las instalaciones y centros de manipulación o comercialización.
- Autocontrol

Al finalizar el proceso de revisión documental se emitirá un informe favorable o desfavorable del Plan de Actuación del solicitante. Si el informe es negativo se podrán determinar todas las medidas a adoptar por el productor u operador en su unidad de cultivo e instalaciones para garantizar el cumplimiento de los reglamentos de aplicación. En deficiencia excluyente o no solucionada en plazo se finalizará el proceso.

---

## **2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN**

---

### **2.1. PRODUCTORES**

Se realizarán auditorías anualmente, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia para cada cultivo.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

En el caso de productores asociados se realizará, con anterioridad a las inspecciones a productores, una auditoría del sistema interno de gestión de la calidad del grupo. En estos casos, la selección de los productores a auditar se realizará según los siguientes criterios técnicos:

- Nº de UHC y superficie de cada productor.
- Alternancia de productores auditados en distintas campañas.
- Cercanía a la fecha de recolección.
- Variedades diferentes.
- Localización de las fincas para auditar diferentes zonas representativas.

CERTIFOOD realizará las visitas a las unidades de cultivo en la proximidad de la recolección o durante la realización de la misma.

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de residuos de productos fitosanitarios, atendiendo a la relación incluida en la "Guía Práctica Orientativa en la aplicación de trazabilidad, autocontrol y condicionalidad en el sistema de Producción Integrada de Castilla y León", de tal forma que se analicen el 70% de las materias activas recogidas en la citada guía para cada productor individual o asociación de productores y cultivo.

Los análisis serán realizados en laboratorios acreditados para, al menos, el 50% de las materias activas a analizar.

## **2.2. OPERADORES (CENTROS DE MANIPULACIÓN)**

Se realizará una auditoría anual para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia. Dicha visita coincidirá en el tiempo con las labores de envasado y etiquetado del producto final.

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de contraste de residuos de productos fitosanitarios, atendiendo a la relación incluida en la "Guía Práctica Orientativa en la aplicación de trazabilidad, autocontrol y condicionalidad en el sistema de Producción Integrada de Castilla y León", de tal forma que se analicen el 70% de las materias activas recogidas en la citada guía para cada operador y producto.

Los análisis serán realizados en laboratorios acreditados para, al menos, el 50% de las materias activas a analizar.

CERTIFOOD tomará muestras de los lotes de producto terminado presentes en el almacén en cada una de las visitas efectuadas, de tal forma que se asegure siempre la trazabilidad y teniendo en cuenta que las muestras sean representativas.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## 3. NIVELES MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO

### 3.1. TIPIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES

Los incumplimientos detectados serán tipificados como no conformidades mayores o menores según el grado de gravedad de los mismos y teniendo en cuenta el reglamento técnico específico de cada producto.

No Conformidades Mayores	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Falta de realización de alguna práctica obligatoria que afecte al producto final.</li><li>2. Realización de una o más prácticas prohibidas durante una campaña</li><li>3. Reincidencia durante dos o más años consecutivos en la falta de realización de una o más prácticas obligatorias.</li><li>4. Falsedad en la cumplimentación de datos en los documentos y registros establecidos cuando suponga beneficio especial para el infractor.</li><li>5. Detección de residuos de materias activas no autorizadas.</li><li>6. Detección de residuos de materias activas autorizadas en cantidad superior al LMR, cuando la muestra se tome en las instalaciones del operador y sea de producto listo para comercializar.</li><li>7. Detección de residuos de materias activas no autorizadas o de materias activas autorizadas no registradas en el cuaderno de campo de la explotación, cuando la muestra se tome en la Unidad de cultivo homogénea del productor.</li><li>8. Reincidencia en el mismo tipo de No conformidad menor en El plazo de seis meses.</li><li>9. Falta de corrección, cuando proceda, de una no conformidad menor en el plazo concedido para ello.</li><li>10. Cualquier acción que suponga un perjuicio o peligro para el consumidor o la asociación a la imagen de la Producción Integrada.</li></ol>
No Conformidades Menores	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Omisión de datos, falta o negligencia en la llevanza de los documentos y registros establecidos.</li><li>2. Otros incumplimientos no contemplados como No Conformidad Grave, siempre que exista buena fe y no suponga beneficio especial para el infractor.</li></ol>

### 3.2. CONDICIONES DE CERTIFICACIÓN, MANTENIMIENTO O RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN

#### 3.2.1. Productores Individuales

La existencia de una no conformidad mayor no solucionada en los plazos establecidos por CERTIFOOD dará lugar a la no certificación del producto. De forma que los productos obtenidos en esa campaña, procedentes de unidades de unidades de cultivo inicialmente acogidas al sistema de Producción

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

Integrada, no podrán en ningún caso emplear el distintivo de garantía identificador de la Producción Integrada.

### **3.2.2. Productores Asociados**

La existencia de una no conformidad mayor no solucionada en los plazos establecidos por CERTIFOOD dará lugar a la no certificación del producto. De forma que los productos obtenidos en esa campaña, procedentes de unidades de unidades de cultivo inicialmente acogidas al sistema de Producción Integrada, no podrán en ningún caso emplear el distintivo de garantía identificador de la Producción Integrada.

Los productores de la asociación en los que haya una o más no conformidades mayores, no podrán solicitar la certificación de Producción Integrada en el seno de una asociación, sino únicamente como productor individual para las campañas siguientes.

### **3.2.3. Operadores (Industrias, Centros de Manipulación, etc.)**

La existencia de una no conformidad mayor no solucionada en los plazos establecidos por CERTIFOOD dará lugar a la no certificación del producto. De forma que los productos terminados obtenidos en esa campaña, procedentes de instalaciones inicialmente acogidas al sistema de Producción Integrada, no podrán en ningún caso emplear el distintivo de garantía identificador de la Producción Integrada durante un periodo de tiempo no superior a 12 meses. La detección de dos o más no conformidades mayores en un periodo de 12 meses consecutivos, no solucionadas en los plazos establecidos, dará lugar a la no realización de producción integrada durante al menos dos campañas consecutivas, la campaña en que se produce el último incumplimiento grave y la siguiente.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## ANEXO 4

### COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MURCIA

## 1. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

### 1.1. PRODUCTORES

Tanto en el caso de productores individuales como en el caso de asociaciones de productores, se realizarán auditorías anuales para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia para cada cultivo.

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de residuos.

En el caso de productores asociados se realizará, con anterioridad a las inspecciones a productores, una auditoría del sistema interno de gestión de la calidad del grupo.

### 1.2. OPERADORES (CENTROS DE MANIPULACIÓN)

Se realizará una auditoría anual para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia.

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de contraste de residuos.

## 2. NIVELES MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO

La Comunidad Autónoma de Murcia clasifica los requisitos de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada en tres niveles:

- Tipo P: Requisito **Prohibido**
- Tipo O: Requisito **Obligatorio**
- Tipo R: Requisito **Recomendado**

Para obtener la certificación de producto deben cumplirse el 100% de los Requisitos Obligatorios y Prohibidos aplicables.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

Cód. documento: RGCE.P.24

Edición: 19

Fecha: 03/22

## ANEXO 5

### COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

#### 1. INICIO DE LA CERTIFICACIÓN

Anualmente, en la Comunidad Autónoma de Extremadura se requiere que los operadores aporten un Programa Productivo que contenga los siguientes puntos:

- Programa de actuación anual detallado: polígonos, parcelas, cultivos, variedades, superficie agrícola y catastral, fecha de recolección, estimación del volumen de producción.
- Almacenes y demás instalaciones de la explotación.
- Antecedentes culturales.
- Programa de control integrado describiendo: las estaciones de control que se van a colocar, con qué trampas, cómo se van a hacer los conteos, seguimientos de plagas y enfermedades.
- Programa de riego y de abonado anual: análisis que se van a realizar (suelos, aguas, foliares, etc.) y otras actuaciones.
- Compromiso de los productores con el cumplimiento de los requisitos de producción integrada.

Al iniciarse la aplicación del régimen de control, el operador deberá asumir el compromiso de realizar sus actividades de acuerdo con lo dispuesto en las Normas Técnicas Específicas y de aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas correctoras correspondientes.

#### 2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

##### 1.1. PRODUCTORES

Tanto en el caso de productores individuales como en el caso de asociaciones de productores, se realizarán auditorías anuales para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia para cada cultivo.

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de residuos.

En el caso de productores asociados se realizará, con anterioridad a las inspecciones a productores, una auditoría del sistema interno de gestión de la calidad del grupo.

##### 1.2. OPERADORES (CENTROS DE MANIPULACIÓN)

Se realizará una auditoría anual para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos de referencia.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</b>	Cód. documento: RGCE.P.24
		Edición: 19
		Fecha: 03/22

En las auditorías de certificación, como en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras para realizar analíticas de contraste de residuos.

---

### **3. NIVELES MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO**

---

Los requisitos se clasifican en tres niveles:

- Requisitos **prohibidos**.
- Requisitos **obligatorios**.
- Requisitos **recomendados**.

Para obtener la certificación de producto deben cumplirse el 100% de los Requisitos Obligatorios y Prohibidos aplicables.