

PLAN DE CONTROL DE MÍNIMOS

IGP PLÁTANO DE CANARIAS

1. OBJETO.

Mediante este procedimiento se pretende unificar y armonizar los criterios de evaluación y control en las auditorías de certificación de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias (en adelante IGP Plátano de Canarias) para las Entidades de Certificación de producto. Se establecerá la implementación de unos mínimos de control a los operadores certificados dentro del marco de la IGP Plátano de Canarias asegurando el cumplimiento de la normativa vigente, protegiendo la autenticidad del producto y manteniendo el prestigio de esta IGP. Con ello, se pretende complementar el Pliego de Condiciones y el Manual de Marca de la IGP Plátano de Canarias y garantizar la homogeneidad en las auditorías.

2. ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento abarca a todos los operadores certificados y entidades de certificación acreditadas en la IGP Plátano de Canarias.

3. REQUISITOS MÍNIMOS

3.1. PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA

- 3.1.1. La entidad de certificación, previo a la auditoría, debe solicitar al Órgano de Gestión, la situación del Registro del operador que pretende certificarse, productor, planta de acondicionamiento, empaquetado, cámara de maduración y/o envasador.
- 3.1.2. Con el fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones recogidas en el Pliego de Condiciones y Manual de Uso de la Marca, las entidades de certificación llevarán a cabo el control presencial de las producciones e instalaciones

3.2. EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN

- 3.2.1. Las explotaciones de producción de plátano deben estar situadas dentro de la zona de producción delimitada en el Pliego, Archipiélago de las Islas Canarias.
- 3.2.2. La variedad de plátano existente debe ser Cavendish de la especie *Musa Acuminata* Colla (AAA)

- 3.2.3. Los productores deben llevar el cuaderno de campo en el que se registre las características generales del cultivo, además de riegos, fertilización, tratamientos fitosanitarios y datos de recolección de la fruta.
- 3.2.4. Las personas responsables de aplicar productos fitosanitarios deben contar con el carnet de manipulador de fitosanitarios correspondiente que los autoriza para la aplicación.
- 3.2.5. A la hora de realizar el muestreo de una asociación de productores se tomará como muestra el equivalente a la raíz cuadrada de los productores asociados.
- 3.2.6. El auditor debe verificar que se realizan controles multiresiduos periódicos según establece el Plan de Autocontrol de Residuos de la OPP a la que pertenece el productor, como recoge el Plan de protocolo de control interno, establecido por ASPROCAN .

3.3. CENTROS DE ACONDICIONAMIENTO Y EMPAQUETADO

- 3.3.1. Las plantas de acondicionamiento y empaquetado deben estar inscritas en el registro de la IGP Plátano de Canarias y han de estar situadas dentro del Archipiélago Canario
- 3.3.2. Debe existir un sistema de trazabilidad que garantice el cumplimiento del Pliego de la IGP Plátano de Canarias.
- 3.3.3. Con el fin de poder verificar los requisitos exigidos por el Pliego de Condiciones y Manual de Marca se inspeccionará el equivalente a la raíz cuadrada de las instalaciones de plantas de almacenamiento y empaquetado, de producto amparado por la IGP.
Para el caso de nuevas instalaciones o nuevas altas en la OPP, éstas serán revisadas el primer año de alta y posteriormente cuando corresponda según las selecciones aleatorias de muestreo en siguientes auditorías
- 3.3.4. Se debe confirmar que las marcas, formatos y envases utilizados son los registrados en la IGP Plátano de Canarias y cuentan con la verificación por parte del Órgano de Gestión, y por tanto cumplen con lo recogido en el Manual de Marca.
- 3.3.5. El auditor debe verificar que se realizan controles multiresiduos periódicos según establece el Plan de Autocontrol de Residuos de la OPP a la que pertenece el operador, como recoge el Plan de protocolo de control interno, establecido por ASPROCAN .

Con respecto a la clasificación de categorías, se verificarán los registros realizados por la Organización de Productores de Plátanos en base al Artículo 8 del Reglamento de Ejecución (UE) nº 1333/2011 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2011, por el que se fijan las normas de comercialización para los plátanos, las reglas para el control de la aplicación de dichas normas de comercialización y los requisitos aplicables a las notificaciones en el sector del plátano, en el que se

sustituye el control oficial de las normas de calidad del sector del plátano, que tiene que realizar el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, como autoridad de control, por un sistema de autocontrol realizado por las propias Organizaciones de Productores de Plátanos, supervisado por el mencionado Instituto

3.4. PLANTAS DE MADURACIÓN Y ENVASADO

- 3.4.1. Las cámaras de maduración y plantas de envasado deben estar inscritas en el Registro de la IGP Plátano de Canarias.
- 3.4.2. El proceso de maduración y envasado secundario se podrá realizar fuera del área geográfica de la zona de producción.
- 3.4.3. Se requiere que el día de la auditoría el centro se encuentre en actividad y haya disponibilidad de producto.
- 3.4.4. Debe existir un sistema de trazabilidad que garantice el cumplimiento del Pliego de la IGP Plátano de Canarias.
- 3.4.5. Con el fin de poder verificar los requisitos exigidos por el Pliego de Condiciones y Manual de Marca se inspeccionará la totalidad de las instalaciones de cámaras de maduración y planta de envasado. Así se deberán visitar cada una de las cámaras de maduración. Para ello, antes de la planificación de la auditoría, la EC deberá solicitar el nº de cámaras de maduración tanto propias como subcontratadas con el fin de calcular el tiempo de auditoría.

Cuando por circunstancias de la actividad productiva, no sea posible verificar el contenido de una cámara determinada, se solicitará trazabilidad de producto contenido en la misma.

- 3.4.6. Para centros de maduración fuera de Canarias, se realizarán balances parciales de cada cámara de maduración, tanto de plátano como de banana, con el fin de confirmar trazabilidad de producto amparado.
- 3.4.7. Se debe confirmar que las marcas, formatos y envases utilizados son los registrados en la IGP Plátano de Canarias y cuentan con la verificación por parte del Órgano de Gestión, y por tanto cumplen con lo recogido en el Manual de Marca.
- 3.4.8. Para el análisis químico el estado de maduración de los dedos que componen la muestra debe ser homogéneo, presentando como mínimo, color 4 "más amarillo que verde", con predominancia del color amarillo en toda la piel del plátano.

COLOR 4
Más amarillo
que verde



- 3.4.9. En cuanto al examen organoléptico, mientras no exista laboratorio acreditado específicamente para el análisis de plátano, se verificarán los registros del operador en el ejercicio de su labor de autocontrol y se realizará análisis por parte del auditor durante su labor de auditoría.

3.5. PROCESO DE CERTIFICACIÓN



- 3.5.1. En operadores que procesen plátano y banana, en el caso de que las cámaras no sean exclusivas para el plátano de Canarias, se deberá comprobar la sistemática del operador para demostrar la correcta segregación de productos, es decir, que no hay posibilidad de que se mezclen los dos tipos de producto.

Se solicitará el balance de masas al operador, madurador/envasador. Las entradas de producto deben de coincidir con lo facturado más las existencias en el momento de la auditoría.

Se confirmará que los sumatorios de los balances parciales de entradas y salidas de cada cámara y existencias, corresponden con los balances totales.

3.5.2. Plazos

- La frecuencia se establece en función de la evaluación de análisis de riesgo de cada operador.
- En cualquier caso, la frecuencia mínima de auditoría será de una anual, una cada 12 meses
- El plazo se reducirá si se detectara un incumplimiento muy grave, aumentando la frecuencia de las auditorías, a 2 auditorías por año.
- Si las dos auditorías consecutivas, tras un incumplimiento grave, son favorables, se recupera la periodicidad de una cada 12 meses.
- No habrá posibilidad de extender la fecha de certificación, sino ha habido auditoría para renovación de certificado. Sólo se permite en casos excepcionales y justificados, respetando siempre la fecha de vencimiento, con posibilidad de realizarse, por esta causa, en los 3 meses siguientes

 <p>ASPROCAN ASOCIACIÓN DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE PLÁTANOS DE CANARIAS Órgano de gestión Plátano de Canarias IGP</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "IGP PLÁTANO DE CANARIAS"</p>	
--	--	---

- En caso de conceder extensión por tales motivos, se debe comunicar al Órgano de Gestión.

3.5.3. Fechas en certificado

Las fechas que se reflejarán en el certificado serán:

- Fecha de auditoría
- Fecha de concesión de certificado
- Fecha de caducidad o validez, que no podrá ser superior a 1 año desde la fecha de la concesión de primer certificado, y así, sucesivamente tras cada renovación.

3.5.4. Contenido certificado

- Habrá que especificar en el certificado si éste corresponde a:
Productor.
Empaquetado
Madurador
Envasador
Madurador/envasador
- En el certificado, se diferenciarán las marcas y/o envases de plátano verde y plátano maduro
- En el certificado, para los centros, se reflejará el titular del certificado y los centros vinculados al mismo donde se manipula producto amparado.
- El listado de productores aparecerá como anexo al certificado, paginado de forma independiente.

3.6. SUPERVISIÓN DE CUMPLIMIENTO

Como órgano de gestión, en el marco de la función que tiene atribuida de velar por el prestigio y fomento de la figura de calidad, ASPROCAN, puede establecer un plan anual de auditorías aleatorias, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones por parte de los operadores. Esta medida se implementa con el fin de garantizar la integridad y autenticidad de los productos amparados bajo esta IGP, asegurando así la confianza de los consumidores en la calidad y procedencia de los mismos.