

MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS,
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍAS AGRARIAS
CAMPUS DE PALENCIA “LA YUTERA”
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

Proyecto Fin de Máster

Procedimiento de solicitud de la Marca de
Garantía “Tierra de Sabor”
CHOCOLATES LA SUPERLATIVA



Universidad de Valladolid

Georgina Soriano Oliú

2011-2012

ÍNDICE

A- La Marca de Garantía “Tierra de Sabor”	2
1. ¿Qué es y qué interés tiene certificarse?	2
2. Requisitos para certificarse	3
B- Procedimiento de solicitud del uso de la marca “Tierra de Sabor” para “Chocolates La Superlativa”	4
1. Cumplimiento de requisitos	4
1.1. Marca Registrada	
1.2. Vinculación con el territorio	
1.3. Inscripción en el Registro de Industrias Agrarias de Castilla y León	
1.4. Pliego de Condiciones	
1.5. Cumplimentar hoja de solicitud	
2. Solicitud de la autorización del uso de la Marca de Garantía “Tierra de Sabor”	5
2.1. Presentación de documentos para la solicitud	
2.2. Estudio de la petición por parte del Instituto Tecnológico Agrario	
C- Condiciones del uso de la marca y vigencia	7
D- Documentos para la solicitud de la autorización del uso de la marca a Teodoro Rodríguez	7
1. Memoria y árbol genealógico de Teodoro Rodríguez López	8
2. Pliego de Condiciones	13
3. Hoja de solicitud de autorización de uso de la marca	35
4. Procedimiento específico de Certificación de la Entidad certificadora	38
5. Check-list para la realización de auditoría	53
ANEXO	
1. Reglamento de uso de la Marca de Garantía “Tierra de Sabor”	60

A- La Marca de Garantía “Tierra de Sabor”

1. ¿Qué es y qué interés tiene certificarse?

La Marca de Garantía es un concepto que nace como respuesta a la creciente demanda de certificados de calidad por parte de los consumidores, y por parte de la empresa responde a un deseo de diferenciación con sus competidores.

Cada Marca de Garantía se caracteriza por un logo que es utilizado en los embalajes y publicidad de los productos cuyo titular de la empresa se ha certificado, lo que conlleva el cumplimiento de los requisitos propios de cada Marca de Garantía que vienen detallados en el Reglamento en cuestión.

La Marca de Garantía “Tierra de Sabor” es específica de Castilla y León, por lo que solo se pueden certificar productos que estén vinculados a esta tierra. Esta marca tiene como finalidad distinguir en el mercado determinados productos agroalimentarios de calidad diferenciada que estén producidos, elaborados o transformados en este territorio, y que reúnen las condiciones y cumplen los requisitos de calidad que se especifican en su Reglamento de Uso (Anexo 1).

El logotipo de esta marca es el siguiente:



Certificarse en esta Marca tiene principalmente dos finalidades:

- . Diferenciarse del resto de competidores por características de calidad,
- . Fomentar el consumo de productos de Castilla y León, ya que el uso del logo indica al consumidor que ese producto proviene de esta Comunidad, diferenciándolos del resto.

A día de hoy hay más de 3.000 productos certificados (el listado de los productos se encuentra en la página oficial de “Tierra de Sabor”, <http://www.tierradesabor.es/Productos2>) que utilizan este logo, lo que favorece una imagen asentada de productos de calidad creando mayor publicidad al conjunto de productos certificados.

2. Requisitos para certificarse

Certificarse para el uso de la Marca de Garantía “Tierra de Sabor” es relativamente sencillo y económico. A continuación se detallan los requisitos:

- ◆ La marca debe estar debidamente inscrita en el Registro de Marcas.
- ◆ El producto que se desee certificar ha de ser elaborado, transformado o producido en el territorio de la Comunidad de Castilla y León.
- ◆ Estar inscrito en el Registro de Industrias Agrarias de Castilla y León
- ◆ Se autoriza el uso de la marca “Tierra de Sabor” de forma directa para ciertos productos como los amparados por DOP, IGP, ETG (CE 509/2006), de agricultura ecológica (CE 834/2007), producción integrada de productos agrícolas (Decreto 208/2000), alimentos artesanales (Decreto 53/2007), productos alimentarios amparados por una Marca de Garantía (Ley 17/2001), productos acogidos a la Norma de Calidad (R.D. 1469/2007) o aguas minerales naturales y de manantial (R.D. 1074/2002).
- ◆ Para el resto de productos que no entren en ninguna de las categorías mencionadas, se requerirá la elaboración de un pliego de condiciones del Producto que tendrá que ser reconocido por el Instituto Tecnológico de Castilla y León y certificado por una entidad certificadora. Como alternativa al pliego, se puede certificarse de un Protocolo Privado o norma voluntaria de Calidad, utilizada en el sector agroalimentario para acceder a ciertos canales de comercialización.

B- Procedimiento de Solicitud para “Chocolates La Superlativa”

1. Cumplimiento de requisitos

◆ 1.1. Marca registrada

Tienen la marca registrada en la Oficina Española de Patentes y Marcas con el número de registro M-1319928, Clase Niza 30, a nombre del titular Teodoro Rodríguez López.

◆ 1.2. Vinculación con el territorio de Castilla y León

Se trata de una empresa familiar de varias generaciones, que han pasado elaborando chocolates por distintos pueblos, pero siempre en Castilla y León. Su modo de proceder y sus recetas siguen respetando las formulaciones de sus antepasados, por lo que no solo se sienten vinculados al territorio, sino también a procedimientos tradicionales. Se elaboró para ellos una memoria y se dibujó un árbol genealógico para representar esta vinculación. En cuanto a la materia prima, esta empresa tiene muy claro que siempre que les sea posible la escogerán del territorio de Castilla y León. Es el caso del azúcar, una de las principales materias primas, se elabora en Castilla y León, concretamente en Olmedo. Los documentos están en el apartado D.1, “D. Documentos para la solicitud”.

◆ 1.3. Inscripción en el Registro de Industrias Agrarias de Castilla y León

La empresa se encuentra inscrita en el Registro de Industrias Agrarias de Castilla y León.

◆ 1.4. Elaboración del Pliego de Condiciones

Para la realización del pliego de condiciones se acudió al lugar de fabricación, como entidad certificadora, para recoger la información necesaria y comprobar in situ que es correcta. En el pliego se detalla el proceso de fabricación, las materias primas utilizadas, los diagramas de flujo con datos de temperaturas y tiempos, el tipo de envasado, la trazabilidad que realizan, el

sistema de expedición, el etiquetado, las características que diferencian estos chocolates de otros, los controles microbiológicos que realizan (tipo y frecuencia) y otros detalles que pueden ser comprobados en posteriores auditorías. Este pliego ha de ser totalmente fiel a la realidad, de modo que si se realizara cualquier cambio, sería necesario cambiar el pliego para no crear “no-conformidades” en posteriores auditorías.

El documento del pliego de condiciones se encuentra en el apartado D.2.

◆ 1.5. Cumplimentar la hoja de solicitud

La hoja de solicitud de la autorización del uso de la Marca “Tierra de Sabor” ha sido cumplimentada y enviada al Director Gral. del Instituto Tecnológico Agrario de C y L. En esta solicitud se detallan todos los productos en los que se quiere hacer uso de la marca. El documento se encuentra en el apartado D.3.

2. Solicitud de la autorización del uso de la Marca de Garantía “Tierra de Sabor”

2.1. Presentación de los documentos exigidos para la solicitud

Una vez elaborado y recopilado todos los documentos considerados como requisitos para solicitar el uso de la marca, se seguirán los siguientes pasos:

- Se enviará al Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León los siguientes documentos que acreditan el cumplimiento de los requisitos, es decir:
 - Documento que acredite la persona jurídica
 - Documento de identidad de la persona física que firma la solicitud
 - Copia de la inscripción de la industria en el Registro de Industrias Agrarias de Castilla y León.
 - Copia de autorización sanitaria
 - Marcas comerciales en las que desea utilizar la marca de garantía, con el certificado de inscripción en el Registro de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas.
 - Pliego de Condiciones

2.2. Estudio de la petición por parte del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

- El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, procederá en primer lugar a estudiar el pliego de condiciones y a examinar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Para ello puede ser necesario realizar inspecciones si procede, o análisis de muestras. El solicitante deberá facilitar esta tarea. En caso de no ser aprobado, no será necesario resolver la autorización. En caso de ser aprobado, se exige el Procedimiento de Certificación de la Entidad que certifica el pliego.
- Para ello, se estudió la información recogida en el pliego y la legislación vigente que le atañe, y se elaboró un documento detallado en el que se especifica el procedimiento de la auditoría que se lleva a cabo en el lugar de fabricación. El documento del procedimiento específico de Certificación de la Entidad certificadora se encuentra en el apartado D.4.

Debido a que es un documento denso y poco práctico para realizar la auditoría, se elaboró un check-list con toda la información que hay que comprobar durante la auditoría, organizado de forma clara y práctica para facilitar el proceso de auditoría. Este documento se encuentra en el apartado D.5.

- El documento del Procedimiento específico de Certificación será estudiado por el Instituto Tecnológico Agrario, que en caso de estar conforme, solicitará el certificado de cumplimiento de los requisitos del pliego emitido por la Entidad Certificadora. Este documento no está disponible ya que aún no se ha tramitado la solicitud, sino que se ha realizado una propuesta a Teodoro Rodríguez para presentar la solicitud.
- La notificación de la resolución de la autorización del uso de la Marca “Tierra de Sabor” procederá en un plazo máximo de 3 meses. En esa resolución se indican las condiciones en que se concede la autorización. Pasados 15 días naturales desde la notificación, se entiende como aceptadas las condiciones establecidas.

C- Condiciones del uso de la marca y vigencia

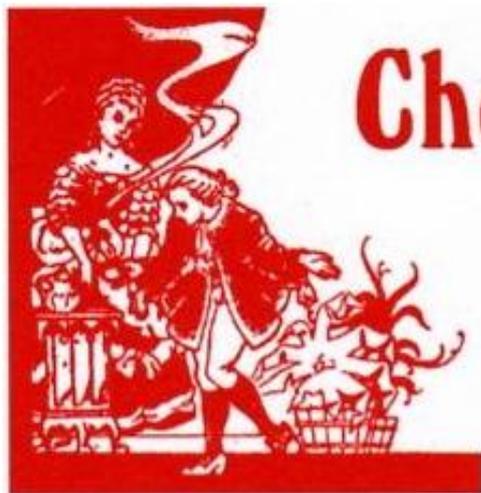
1. Utilizar de forma efectiva y visible el distintivo de “Tierra de Sabor” en todos los productos para los que su uso ha sido autorizado. Esto deberá cumplirse en un plazo máximo de 5 meses desde la autorización. En el Reglamento se establecen las condiciones para el buen uso del distintivo.
2. Facilitar las labores de control al Instituto Tecnológico Agrario.
3. Cumplir con las obligaciones tributarias, laborales y con la Seguridad Social, y la legislación vigente.
4. Comunicar anualmente al Instituto Tecnológico Agrario los datos correspondientes al volumen de producto con autorización y una estimación del valor económico.
5. Comunicar cualquier cambio en el plazo máximo de 10 días.

La vigencia de la autorización es indefinida siempre que las características del producto se mantengan inalteradas, al igual que el operador agroalimentario titular de la autorización, y siempre que se sigan cumpliendo los requisitos.

D- Documentos para la solicitud de la autorización del uso de la marca a Teodoro Rodríguez

1. **Memoria y árbol genealógico de Teodoro Rodríguez**

Chocolates La Superlativa



Teodoro Rodriguez López
D.N.I. 11.660.164 S

MEMORIA

La vinculación del chocolate al territorio de Castilla y León y a la familia de los solicitantes se remonta a mediados del siglo XIX, tanto es así que D. Francisco Pascual Pérez, bisabuelo de la actual co-propietaria fundó, en 1870 en Vezdemarbán, una de nuestras marcas, “LA FE”.

Vezdemarbán es un pequeño pueblo de la provincia de Zamora; que en la actualidad cuenta con 742 vecinos, pero a principios del siglo XX llegó a contar con 2.417. Por esa época, este municipio destacó por su próspera industria, llegando a tener entre otras: 6 telares, 2 fábricas de ladrillos y 22 fábricas de chocolate.

El porqué de la fabricación de chocolate en un pueblo en el que el cacao, su principal materia prima, no estaba vinculado a la zona y cuya situación geográfica no era camino de paso hacia otras poblaciones, cuyos viajeros podrían haber propiciado su consumo, se considera es debido a que los propios vecinos del pueblo cuando iban a vender sus productos a otras localidades (p.ej. la zona de Astorga) tales como alforjas, sacas, etc. artículos elaborados en sus telares, empezaron a llevar el chocolate a sus casas para posteriormente comenzar a fabricarlo ellos mismos, ajustando la forma de elaboración a las preferencias organolépticas de la zona, lo que les confiriéndole unas características muy particulares.

Historia de nuestra empresa:

D. Francisco Pascual Pérez funda la marca “LA FE”, al dejar el negocio se hace cargo su hijo D. Gregorio Pascual Alfageme. Este deja la empresa a su hijo D. Fernando Pascual Pérez. Fernando tiene varios hijos, pero es su hija Dña. Epifanía Pascual Martín, que junto con D. Teodoro Rodríguez López, hijo de D. Alberto Rodríguez Herrero y Dña. Elpa López Conejo, quienes también tenían en Pinilla de Toro, una pequeña fábrica de chocolates, chocolates LA SUPERLATIVA, se hacen cargo del negocio.

El chocolate lleva entre sus ingredientes azúcar. El que nosotros consumimos procede de proveedores ubicados en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Toro (Zamora), 22 de Febrero de 2012.

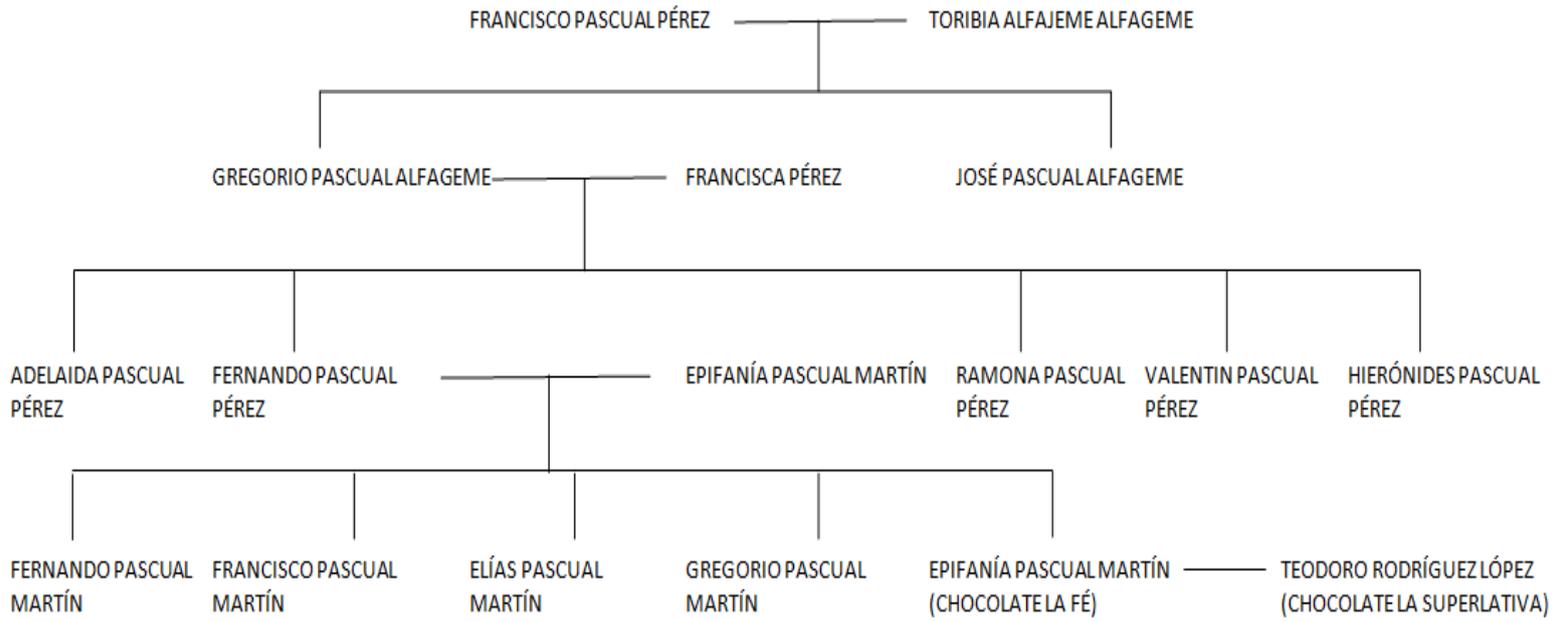
Fdo: Teodoro Rodríguez López.

Representante de Chocolates la Superlativa.

Árbol genealógico

ARBÓL GENEALÓGICO FABRICANTE SOLICITANTE

D. TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ, CHOCOLATES "LA SUPERLATIVA".



2. Pliego de Condiciones

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA
MARCA:
“CHOCOLATES LA
SUPERLATIVA”**

El representante de Chocolates La Superlativa

Fdo: Teodoro Rodríguez López.

Fecha: 23/05/2012

INDICE

CAPITULO I: DATOS ENTIDAD SOLICITANTE.....	3
CAPÍTULO	II:
OBJETO.....	3
CAPÍTULO III: ALCANCE.....	3
CAPÍTULO IV: CUMPLIMIENTO.....	4
CAPÍTULO V: DEFINICIONES.....	4
CAPÍTULO VI: ETIQUETADO.....	6
CAPÍTULO VII: TRAZABILIDAD.....	7
CAPÍTULO VIII: CARACTERÍSTICAS.....	10
CAPÍTULO IX: PRODUCCIÓN.....	11
CAPÍTULO X: VINCULACIÓN CON EL TERRITORIO DE CASTILLA Y LEÓN.....	15
CAPÍTULO	XI:
CONTROL.....	15
CAPÍTULO XII: LEGISLACIÓN APLICABLE.....	16
ANEXO I	18

CAPITULO I - DATOS ENTIDAD SOLICITANTE

La defensa del presente Pliego de Condiciones, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia y cumplimiento del mismo, así como el control de la calidad de los productos a los que se refiere, quedan encomendados a la Entidad: Teodoro Rodríguez López, situada en Avenida Carlos Pinilla, nº 30, Toro (Zamora), C.P. 49800, Tel.: 980690456, C.I.F. 11660164-S, siendo la persona representante de la misma en condición de administrador D. Teodoro Rodríguez López, representante de él mismo (empresa unipersonal)..

CAPITULO II - OBJETO

El objeto del presente Pliego de Condiciones es definir las normas, así como establecer la vigilancia y cumplimiento de las mismas para la fabricación y elaboración de chocolates en sus distintas variedades, de **Chocolates La Superlativa** en las instalaciones de su propiedad.

La realización de estos procesos está amparada bajo un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) de forma documentada y rigurosa, que dan lugar a la obtención de productos con todas las garantías de calidad y conforme a las condiciones que se establecen en el presente Pliego.

CAPITULO III – ALCANCE

Los productos a los que afecta el presente Pliego de Condiciones son la totalidad de los productos fabricados en las instalaciones de **Chocolates La Superlativa** en Toro. Los tipos de productos que se fabrican son chocolates con las siguientes variedades:

- Chocolates según porcentaje de cacao: Chocolate 70% de cacao y 90% de cacao.
- Chocolates con almendras: Chocolate extrafino con leche y almendras, Chocolate 52% de cacao con almendras y Chocolate 70% de cacao con almendras.
- Chocolates especiales: Chocolate a la taza, Chocolate extrafino con leche y Chocolate 70% sin azúcares añadidos.

CAPITULO IV – CUMPLIMIENTO

Lo establecido en el presente Pliego de Condiciones estará certificado por la empresa Entidad de Productos y Alimentos Certificados, S.L. (**ENPAC S.L.**), Entidad acreditada por ENAC para diversos alcances en cumplimiento con la norma EN-45011, además de estar inscrita en el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León, según orden AYG/1061/2011 de la Consejería de Agricultura y Ganadería.

CAPITULO V – DEFINICIONES

La entidad **de Teodoro Rodríguez Pérez**, produce de forma profesional los distintos tipos de chocolates, con los pertinentes controles sanitarios para garantizar tanto la trazabilidad como la calidad del producto, asegurando que los productos que se encuentran enmarcados en el presente Pliego de Condiciones cumplen lo establecido por el mismo.

Según el Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnica sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, se aplicarán las siguientes definiciones para los productos elaborados:

- **Cacao:** Es el producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20%, como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y como máximo un 9% de agua.

- **Chocolate:** Es el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga un 35%, como mínimo de materia seca total de cacao, del cual un 18% como mínimo será manteca de cacao y un 14% como mínimo será materia seca y desgrasado de cacao.

- **Se le podrá añadir:**
 1. leche o materia seca de leche, procedente de la evaporación de la leche, en una proporción tal que el producto acabado no contenga más del 5% de materia seca de leche.
 2. almendras, avellanas y otras variedades de frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que no exceda del 60% del peso total del producto

- **Chocolate a la taza:** Es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al

menos, un 35 % de materia seca total de cacao, del que, al menos, un 18 % será manteca de cacao, y, al menos, un 14 % será materia seca y desgrasada de cacao, y, como máximo, un 8 % de harina o almidón.

Se asegura la trazabilidad por lotes de la producción, controlando documentalmente las siguientes actividades:

- Control de proveedores.
- Control de materias primas.
- Control de almacenamiento de materias primas.
- Control de materiales de envasado.
- Control de almacenamiento de material de envasado.
- Control del proceso de fabricación.
- Control del envasado y etiquetado.
- Cumplimiento de planes de control de prerrequisitos (APPCC).
- Control sobre la distribución final del producto.

Los tipos de materias primas empleadas en la fabricación de los productos amparados por el presente Pliego son:

<ul style="list-style-type: none">• Pasta de cacao• Cacao en polvo• Azúcar• Harina de arroz• Manteca de cacao• Lecitina de soja	<ul style="list-style-type: none">• Aroma de vainilla• Almendras• Leche en polvo• Maltitol (E-965)
--	---

Para una mayor comprensión de los procesos de fabricación de los productos amparados en el presente pliego, se definen los siguientes procesos específicos:

- **Concheado**: es la primera etapa del proceso, se le llama así a la mezcladora donde se introducen las materias primas y se forma una masa a una temperatura entre 40 y 50°C según el producto que se elabore.
- **Templadora**: en esta máquina se temple la masa de chocolate, se reduce la temperatura hasta los 30°C.
- **Pesadora moldeadora**: es donde se introduce la pasta de chocolate, se pesa la cantidad que se introduce en cada molde. Éstos pasan por una cinta vibradora para eliminar las burbujas y pasan directamente al túnel de frío.
- **Túnel de Frío**: Los moldes con el chocolate pasan a través de una cinta, por el túnel de frío (con aire seco para no humedecer el chocolate), salen a una temperatura de 5°C.

La presentación de los productos está definida en el Capítulo VIII “Características”.

CAPITULO VI – ETIQUETADO

El etiquetado de los productos consta de los siguientes elementos e información:

- Nombre del producto en letra de color marrón, rojo, azul o crema, según la variedad sobre un fondo de color marrón o blanco en papel.
- Logotipo de “LA SUPERLATIVA” con el fondo del dibujo de la Colegiata de Toro, con la especificación del tipo de chocolate (porcentaje de cacao y producto añadido, leche o almendras).
- Código de barras.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de consumo preferente.
- Nº de lote, expresado mediante un número de 3 o 4 cifras.
- Modo de conservación “Conservar en sitio fresco y seco”.
- Listado de Ingredientes en orden decreciente de peso.
- Peso neto junto al logotipo de envase reciclable.
- Datos de LA SUPERLATIVA (dirección, C.P., nº de teléfono, mención “fabricado en C.E” y dirección de página web).
- Se aplica distintivo de “Alimentos Artesanales de Castilla y León”, empresa artesana Nº EAA/ZA-0267.
- Logotipo de la Marca de Garantía “Tierra de Sabor” según lo establecido en el Reglamento del uso de la Marca.

CAPITULO VII – TRAZABILIDAD

Se ha elaborado un registro “Registro de Trazabilidad”, a través del cual se controla la entrada de materias primas con albaranes, que quedan registrados y archivados, y analíticas (ficha de la analítica de parámetros físico-químicos y microbiológicos) cuando procede. En los albaranes se identifica la fecha de entrada, nº de lote de dichas materias primas junto con su fecha de caducidad y/o consumo preferente y otros datos.

En la fase de elaboración de los productos, se registra la fecha, los lotes de las materias primas que se van a utilizar y se le asigna un número de 3 o 4 cifras, de tal forma que se puede comprobar los lotes de materia prima utilizados en cada producto permitiendo realizar una trazabilidad hacia atrás.

Se dispone de un “Sistema de Control de Producto Finalizado” a través del cual se controlan los lotes de producto fabricado y se registran los albaranes de expedición.

El “Loteado” se realiza en la fase de etiquetado del producto, corresponde a un número de tres o cuatro cifras.

Las caducidades se establecen a partir de la fecha de envasado, todos los productos tienen una fecha de consumo preferente de un año desde la elaboración. Se marca el mes y el año.

Formatos utilizados: “Registro de Trazabilidad”.

A continuación se describen las operaciones que se realizan para asegurar la trazabilidad del producto mediante un diagrama de flujo:

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

En esta fase del proceso se procede a la comprobación de los siguientes aspectos de las materias primas:

- Estado de envases y fecha de caducidad/fecha de consumo preferente de las materias primas.
- Fecha de entrada de las materias primas.
- Tipo de materia prima.
- Proveedor.
- Lote.

Igualmente en esta fase se obtienen los albaranes comerciales de los proveedores los cuales son almacenados convenientemente.

MEZCLA DE INGREDIENTES, TEMPLADO, MOLDEADO Y ENFRIADO

Durante estas operaciones del proceso de fabricación se cumplimenta en el “Registro de Control de Entrada de Materias Primas, Consumo y Trazabilidad” los siguientes campos:

- Número de lote de cada materia prima utilizada
- Fecha de elaboración
- Número de lote del producto

ENVASADO Y ETIQUETADO

Se procede en esta fase del proceso de fabricación al loteado de cada envase de los productos. El envoltorio de papel tiene impreso 5 o 6 números consecutivos de 3 o 4 cifras (de modo que el mismo formato de envoltorio les sirve para 5 o 6 días), y uno de ellos corresponde con el número de lote asignado para la producción de ese día. En el momento del envasado se pica el número del lote (uno de los 5 o 6 números). También tiene impreso las iniciales de los doce meses y 6 números correspondientes a los años. En el momento del envasado se pica el mes y el año de la fecha de consumo preferente.

EMBALADO, PALETIZADO, ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN.

En esta fase se almacenan los chocolates ya envasados y etiquetados en cajas de cartón que se almacenan en el suelo sobre palés de plástico hasta el momento de la expedición.

CAPITULO VIII – CARACTERÍSTICAS

La Superlativa es una empresa familiar con una historia de varias generaciones, que suman más de 100 años, en las que se han mantenido las fórmulas y recetas originales. Su orgullo reside en esta herencia que mantienen en secreto de generación en generación, con la elaboración de productos artesanales. Pertenece a un grupo muy reducido de productores de chocolates en la comunidad de Castilla y León, donde solo contamos con 5 fábricas de chocolate: en Ávila dos, Herrera de Pisuerga, Astorga y Zamora “La Superlativa”.

Sus recetas se mantienen custodiadas, por lo que no podemos revelar las características principales de sus productos, aunque sí sabemos que se utilizan las almendras enteras en lugar de troceadas. Un buen distintivo de calidad.

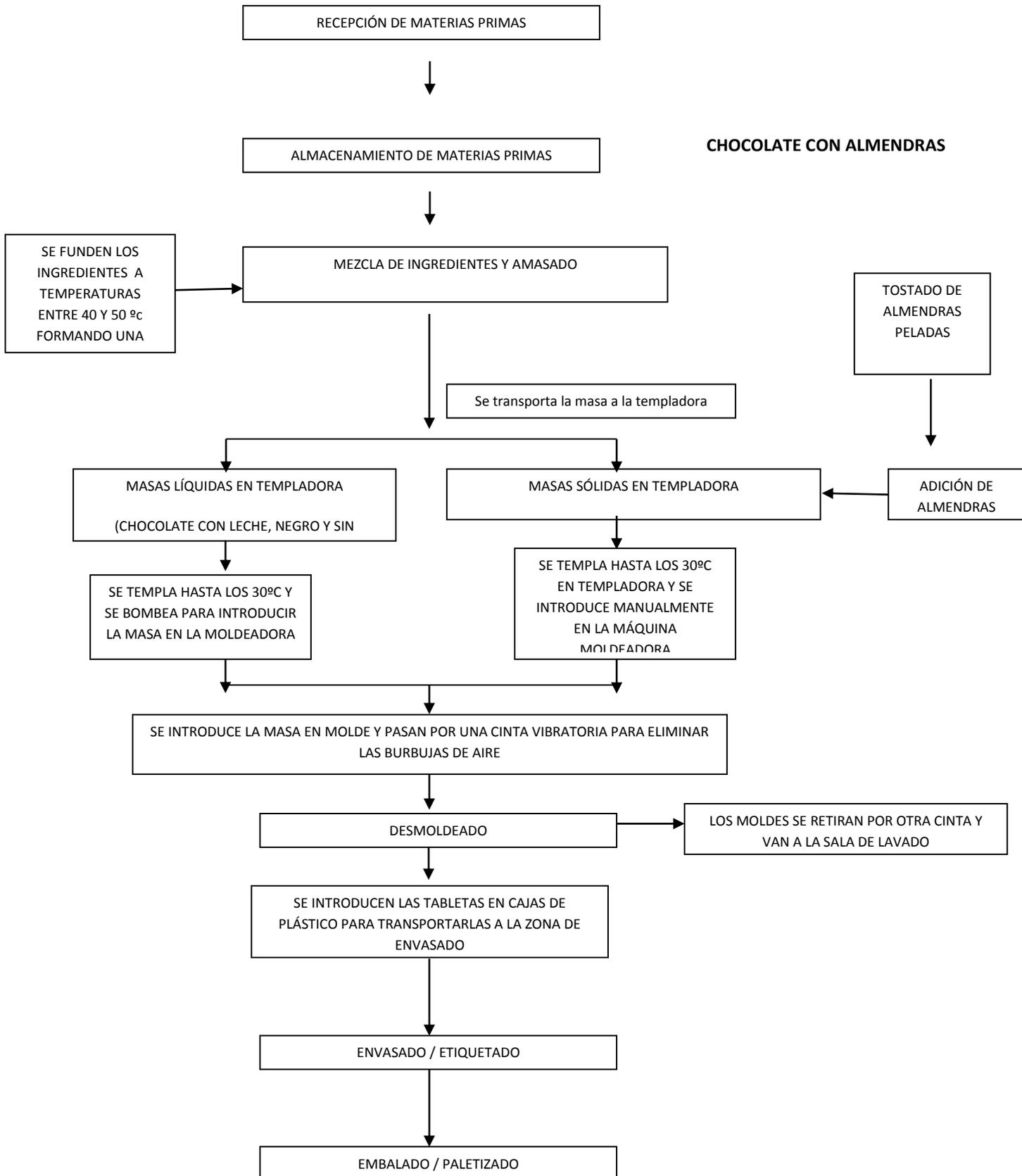
Una de las principales materias primas que se utiliza en la producción del chocolate es el azúcar, el cual procede de Castilla y León.

CAPITULO IX – PRODUCCIÓN

Diferenciamos dos líneas de producción. Una es la de chocolates en masa que es el caso del chocolate a la taza y con almendras, ya que forma una pasta sólida que no se bombea. La otra línea de producción es para los chocolates líquidos, incluye los chocolates con distintos porcentajes de cacao, los que tienen leche y los “sin azúcar”. Estas masas son líquidas y pueden ser bombeadas.

Los procesos de fabricación se corresponden con el siguiente diagrama de flujo (en la siguiente hoja):

CHOCOLATE EN TABLETA



1.- Recepción y Almacenamiento de Materias Primas.

Se dispone de copia en vigor del N° RGSA o ASF de cada proveedor y de las fichas técnicas de cada producto. En esta fase del proceso de fabricación las materias primas son colocadas debidamente en el almacén de recepción de materias primas, nunca colocadas directamente sobre el suelo (asilados del suelo mediante palets o similares), se colocan las materias primas de forma ordenada y permitiendo la circulación del aire entre las mismas y con respecto a las paredes.

En esta fase se verifica el estado del envase de cada materia prima, que esté en adecuadas condiciones de integridad, limpieza y temperatura. La fecha de caducidad o consumo preferente será verificada para no dar entrada en la fábrica a materias primas caducadas o susceptibles de caducar antes del fin de su utilización.

En esta fase del proceso se cumplimenta el “Registro de Trazabilidad” registrando la fecha de entrada de cada materia prima, el tipo de materia prima de la que se trata y el proveedor que la suministra, n° de lote y fecha de caducidad o fecha de consumo preferente a través del archivo de albaranes.

Aquellas materias primas que no cumplen las especificaciones descritas anteriormente o que no procedan de proveedores autorizados, se les deniega la entrada en las instalaciones de la fábrica.

Igualmente en esta fase del proceso se da entrada a materias primas necesarias para el etiquetado, envasado y embalaje de los productos, como papel, etiquetas y productos de limpieza, los cuales son almacenados de forma debidamente separada para evitar cualquier riesgo de contaminación.

2.- Mezcla de Ingredientes, Amasado y Formado.

En esta fase del proceso se introducen en la amasadora todas materias primas necesarias para la elaboración de la base del producto. Se funde la pasta de cacao, se mezcla con el azúcar, emulgente, manteca, harina o malitol, según el producto.

En esta fase se completa el “Registro de Control de Entrada de Materias Primas, Consumo y Trazabilidad”, ya que se cumplimenta dicho registro con la fecha del día de elaboración y el número del lote de cada materia prima empleada. En este momento se asigna el número de 3 cifras, que será el lote del producto final.

3.- Templado

La masa resultante se transporta a la templadora para reducir la temperatura antes del moldeado. Las masas sólidas (chocolate a la taza y chocolate con almendras) se transportan a una templadora "manual". Las masas líquidas (chocolate con leche, chocolate negro y chocolate sin azúcar) se transportan a una templadora provista de un sistema de bombeo que se conecta con la máquina de moldeado. En esta fase se añaden las almendras.

4.- Moldeado

En el caso de las masas líquidas, la introducción en la moldeadora es automática, se realiza con una bomba desde la templadora. En el caso de las masas sólidas, se transporta a la moldeadora de forma manual. La máquina de moldeado pesa la cantidad necesaria para cada molde, los rellena y pasan por una cinta vibratoria para eliminar las burbujas de aire. Esta cinta entra directamente en el túnel de frío. De ahí salen las tabletas de chocolate sólidas y terminadas.

5.- Envasado y etiquetado

Las tabletas de chocolate se introducen en cajas de plástico para ser transportadas a una sala contigua donde se realiza el envasado y etiquetado. El envasado se hace con una máquina automática con envases de papel reciclable. La etiqueta está impresa en el envase. En esta etapa se hace el marcado del lote al que pertenece el producto, y de la fecha de consumo preferente.

6.- Embalado, Paletizado, Almacenamiento y Expedición.

Una vez envasados los productos, se procede a su embalaje en cajas de cartón y correctamente apiladas en palets, los cuales se colocan en la zona de expedición debidamente identificados para que se pueda comprobar fácilmente el lote de los productos que contiene.

CAPITULO X - VINCULACIÓN CON EL TERRITORIO DE CASTILLA Y LEÓN

Todas las fases del proceso productivo, desde la recepción de materias primas hasta la expedición final del producto se realizan en las instalaciones de Chocolates La Superlativa, situadas en la Avenida Carlos Pinilla nº 30, Toro (Zamora), C.P. 49800.

Una de las materias primas principales que se utiliza en el proceso de elaboración de todos los productos es el azúcar que proviene exclusivamente del territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Hay que remarcar que es las pocas fábricas de chocolate que existen en esta Comunidad Autónoma.

Sin embargo la vinculación con el territorio viene de muy atrás, ya que se trata de una fábrica centenaria, que ha ido pasando de generación en generación y por distintos pueblos de Castilla y León, con los mismos procedimientos de elaboración. En el anexo se encuentra el árbol genealógico de la familia donde se puede apreciar las distintas generaciones que han llevado esta fábrica a lo que es hoy.

CAPITULO XI – CONTROL

Sin perjuicio de las competencias que puedan corresponder a otras instancias, la empresa **TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**, velará por el cumplimiento del Pliego de Condiciones, para lo cual establecerá un sistema de gestión y autocontrol al que estarán sometidas todas las partes y trabajadores de la industria, y que será llevado a cabo por las personas designadas por la industria.

Con periodicidad cuatrimestral las personas designadas verificarán lo siguiente:

- Correcta cumplimentación y archivo del “Registro de Trazabilidad”.
- Verificará que el azúcar procede de operadores de Castilla y León.
- Se comprobará el cumplimiento de lo establecido para los procesos de fabricación descritas en el Capítulo IX “Producción”.
- Se verificará el correcto control y archivo de albaranes de entrada y de salida.
- Se realizará una analítica de superficies (cada dos meses).
- Cada semana se harán dos medidas de pH y cloro del agua de red.

De la realización del autocontrol quedará constancia mediante el formato del Anexo I “Acta de Inspección de Autocontrol”.

CAPITULO XII – LEGISLACIÓN APLICABLE

El Pliego de Condiciones perteneciente a **CHOCOLATES LA SUPERLATIVA**, se ha elaborado sometiéndose a la siguiente legislación:

- Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 11/1997, de 24 de abril, de envases y residuos de envases.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimentario.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, del Ministerio de la Presidencia, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 168/1995, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios (B.O.E. nº 39 de 14 de febrero).
- Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios (B.O.E. nº 90 de 15 de abril).
- Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos (B.O.E. nº 290 de 4 de diciembre de 1991 y corrección de errores de B.O.E. nº 20 de 23 de enero de 1992).
- Orden AYG/1142/2003, de 2 de septiembre, por la que se regula el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.

ANEXO I.

ACTA DE INSPECCIÓN DE AUTOCONTROL.

ACTA DE INSPECCIÓN DE AUTOCONTROL

Fecha:

NOMBRE DEL TITULAR: TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ.

C.I.F.:

Nº R.S.:

DIRECCIÓN:

LOCALIDAD Y PROVINCIA: TORO (ZAMORA)

TFNO:

VALORACIÓN DE LA INSPECCIÓN DE AUTOCONTROL:

DOCUMENTACIÓN:

1. ¿Se cumplimenta y controla de forma correcta el archivo del “Registro de Trazabilidad”?
2. ¿Poseen una copia en vigor de los Nº RGSA de los proveedores, fichas técnicas de las materias primas, así como de los albaranes de las materias primas empleadas?
3. ¿Se almacenen las materias primas aisladas del suelo, de forma ordenada y que permita la circulación del aire entre las mismas y las paredes?
4. ¿Los envases de las materias primas están en adecuadas condiciones de uso y no se encuentran en el momento de la inspección materias primas cuya fecha de consumo preferente o de caducidad sobrepasada?
5. ¿Las materias primas necesarias para el etiquetado, envasado, embalaje y limpieza están correctamente almacenadas y de forma separada del resto de materias primas?
6. ¿El azúcar procede de Castilla y León?
7. ¿Se añaden todos los ingredientes necesarios en la fase de Mezcla de ingredientes, amasado y formado?

VALORACIÓN DE LA INSPECCIÓN DE AUTOCONTROL (CONTINUACIÓN):

¿En el proceso de amasado y mezclado, se consigue una temperatura entre 40 y 50°C?

¿En el caso de los chocolates con almendras, se añaden adecuadamente en la etapa de templado, después de haber recibido un proceso de tostado?

¿Los productos moldeados pasan por un túnel de frío estabilizado a una temperatura de 5°C o inferior?

¿Los productos son envasados según las características de cada producto?

¿Durante las operaciones de envasado se etiquetan correctamente los productos?

¿Durante las operaciones de embalaje, se apilan estos correctamente y se identifican correctamente los palets con su nº de lote y producto que contiene?

¿Se custodian los albaranes de expedición?

Y en prueba de conformidad, se levanta informe firmado por los presentes y se hace entrega de un ejemplar al interesado.

OBSERVACIONES:

Firma del Inspector o Técnico:

Firma del Responsable:

3. Hoja de solicitud de autorización de uso de la marca.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Agricultura y Ganadería

**CIÓN DE USO DE LA MARCA TIERRA
SABOR**



**INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO**

Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería



CASTILLA Y LEÓN

1. DATOS DE LA ENTIDAD SOLICITANTE

Entidad:	TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ	CI:	11660164-S
Domicilio:	Avda. Carlos Pinilla, 30.	F:	49800
Localidad:	TORO	CP:	49800
		:	ZAMORA
Provincia:		Provincia:	ZAMORA
e-mail:	lasuperlativa@chocolateslasuperlativa.com	Teléfono o móvil:	606461625
Teléfono:	980690456	Fax:	980692525
Persona de Contacto:	DORI RODRÍGUEZ PASCUAL		

2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE DE LA ENTIDAD

D/Da:	TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ	NI:	11660164-S
Domicilio:	Avda. Carlos Pinilla, 30.	F:	49800
Localidad:	TORO	CP:	49800
		:	ZAMORA
Provincia:		Provincia:	ZAMORA
Teléfono:	606461625	e-mail:	lasuperlativa@chocolateslasuperlativa.com
			eslasuperlativa.com

3. PRODUCTO

Indicar el/los producto/s para los que se solicita el uso de la marca así como marcas comerciales.

Producto	Marca comercial	Indicar el tipo de producto de que se trata (1)
CHOCOLATE A LA TAZA	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE EXTRAFINO CON LECHE	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE EXTRAFINO CON LECHE Y ALMENDRAS	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE 52% CACO CON ALMENDRAS	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE 70% CACAO	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE 70% CACAO Y ALMENDRAS	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE 70% SIN AZÚCARES AÑADIDOS	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE 90% CACAO	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales
CHOCOLATE 99% CACAO	LA SUPERLATIVA	Alimentos artesanales

(1) 1º/ Situarse sobre la celda a cumplimentar. 2º/ Pinchar en el botón derecho que aparece. 3º/ Moverse en el menú desplegable con los botones de desplazamiento y pinchar en el tipo de producto para seleccionar.

4. DOCUMENTACIÓN	
Documentación que acompaña a la solicitud:	
4.1.- DOCUMENTACIÓN GENERAL	Márquese lo que corresponda
4.1.1.-Documentación que acredite la personalidad jurídica y la capacidad de obrar del empresario que solicite la autorización. (Fotocopia de la Escritura de Constitución de la empresa solicitante o similar)	Nº de documentos <input type="checkbox"/>
4.1.2.-Si el solicitante es una persona jurídica, copia del documento que acredite la identidad de la persona física que firma la solicitud, y documentación que acredite sus facultades de representación. (Fotocopia del D.N.I. y poderes del solicitante)	Nº de documentos <input type="checkbox"/>
4.1.3.-Copia de la inscripción de la industria en el Registro de Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura y Ganadería, si procede	Nº de documentos <input type="checkbox"/>
4.1.4.-Copia de la autorización sanitaria, si procede.	Nº de documentos <input checked="" type="checkbox"/> 4
4.1.5.-Marcas comerciales en las que desea utilizar la marca de garantía Tierra de Sabor. Respecto a las marcas y nombres comerciales se presentará certificado de inscripción en el Registro de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas, o cualquier otro documento que permita garantizar la posibilidad de uso legítimo de la misma.	Nº de documentos <input checked="" type="checkbox"/> 1
4.1.6.-Certificado del órgano de control (Consejo Regulador, Entidad de Certificación, etc) en el que conste el cumplimiento del documento normativo correspondiente por parte del solicitante. En el caso de las empresas de producción de artesanía alimentaria, presentarán copia de su inscripción en el Registro Artesanal Alimentario de Castilla y León.	Nº de documentos <input checked="" type="checkbox"/> 1
4.2.- DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA	Márquese lo que corresponda

4.2.1.-En el caso de Pliegos de Condiciones: Pliego de Condiciones de Producto.	Nº de documentos
4.2.2.-En el caso de Protocolos Privados, Normas Voluntarias de Calidad, Agricultura Ecológica, Producción Integrada, Alimentos Artesanales y/o Productos acogidos a la Norma de Calidad del Cerdo Ibérico: Memoria explicativa, debidamente firmada, de la calidad y vinculación del producto al territorio de Castilla y León.	Nº de documentos 1

ILMA. SRA. DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN

Ctra. Burgos – Palencia, Km. 119 – Finca Zamadueñas
- Valladolid



Junta de Castilla y León

Consejería de Agricultura y Ganadería

ACCIÓN DE USO DE LA MARCA TIERRA DE SABOR



CASTILLA Y LEÓN

5. DECLARACIONES

El abajo firmante en representación de la entidad solicitante declara:

Declaración 1

Hallarse y mantenerse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, laborales y con la Seguridad Social, así como cumplir y mantener los requisitos y exigencias que la legislación vigente establece para la producción, elaboración, transformación, distribución y/o venta al público de los productos autorizados. En concreto, pero no exclusivamente, se cumple de forma fiel y rigurosa la legislación sanitaria y medioambiental vigente, y se está debidamente facultado para el legítimo ejercicio de la actividad que se desarrolla mediante las licencias o autorizaciones de cualquier tipo que resulten exigibles.

Declaración 2

Cumplir con las condiciones y obligaciones del uso de la marca, así como a favorecer las labores de control y seguimiento del uso de la marca al personal designado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León para tal fin.

Declaración 3

Comprometerse a comunicar al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León:
- Anualmente los datos correspondientes a volumen de producto con autorización de uso

comercializado, así como una estimación del valor económico del mismo.

- Cualquier modificación habida en las condiciones de inscripción y autorización en el plazo máximo de diez (10) días de producirse.
- En el plazo de diez (10) días cualquier resolución dictada por los órganos que agoten la vía administrativa, de suspensión, sanción o anulación de derecho, relacionado con la actividad agroalimentaria.

4. Procedimiento específico de Certificación de la Entidad certificadora

REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
0	08/05/2012	Revisión 0

Elaborado por: Director Técnico	Revisado y Aprobado por: Director General 
Fecha: 08/05/2012	Fecha: 08/05/2012

ÍNDICE

1.	ÍNDICE.....	34
2.	OBJETO	35
3.	ALCANCE.....	35
4.	REFERENCIAS	35
5.	DEFINICIONES	36
6.	DESARROLLO.....	36
6.1.	Introducción	36
6.2.	Documentación	37
6.3.	Proceso	37
6.4.	Criterio sobre la Certificación.....	38
6.5.	Seguimiento de la Certificación	39
7.	MODIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN.....	39
8.	TIPIFICACIÓN DE LAS NO-CONFORMIDADES	39
9.	REGISTROS	40
10.	ANEXO: PROGRAMA DE CONTROL	41
10.1.	Introducción.....	41
10.2.	Contenido de los controles.....	41
10.2.1.	INDUSTRIA ELABORACIÓN.....	41
10.2.1.1.	Control relacionado con las materias primas:.....	41
10.2.1.2.	Control relacionado con el proceso de elaboración:.....	41
10.2.1.3.	Control relacionado con el etiquetado:	43
10.2.1.4.	Control documental:.....	44
10.3.	Vistas de inspección y control.....	44
10.3.1.	PROCESO DE CERTIFICACIÓN	45
10.3.2.	SEGUIMIENTO	45

OBJETO

Describir el proceso establecido por **ENPAC, S. L.** para la Certificación del Pliego de Condiciones **“TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ”**, propiedad del Titular de la Marca **“La Superlativa”** con domicilio social en Avenida Carlos Pinilla nº 30, Toro (Zamora), C.P. 49800, tfl: 980 690456, C.I.F. 11660164-S.

ALCANCE

La certificación se concede respecto al Pliego de Condiciones de **“TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ”**.

La certificación se concederá al **“producto o productos”** amparados por dicha Marca.

El Titular de la Marca es D. Teodoro Rodríguez López.

REFERENCIAS

- NORMA UNE-EN- 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto.
- CGA-ENAC-CPR. Rev.4. Enero 2.007: Criterios Generales de Acreditación. Competencia Técnica de las Entidades de Certificación de Producto.
- LEY 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas. (B.O.E. nº 294 de 8 de diciembre de 2001).
- DIRECTIVA DEL CONSEJO 89/104/CEE, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros en materia de Marcas. (D.O.C. de 11 de febrero de 1989).
- REAL DECRETO 687/2002, de 12 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre de Marcas (B.O.E. nº 167, de 13 de julio).
- Pliego de Condiciones de la Marca **“TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ, S.L.”**.
- MAC. CAPÍTULO 07: Proceso de Certificación.
- P.07. **“PROCESO DE CERTIFICACIÓN”**
- P.08. **“USO DEL CERTIFICADO Y MARCA DE CONFORMIDAD”**

DEFINICIONES

DOCUMENTO NORMATIVO: Documento que proporciona reglas, directrices o características para actividades o sus resultados.

SISTEMA DE CERTIFICACIÓN: Sistemas con sus propias normas de procedimientos y gestión para realizar certificaciones.

PLIEGO DE CONDICIONES: Documento normativo relativo a “**TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**” aprobado por la autoridad competente.

DESARROLLO

Este procedimiento detallará la documentación referida para la Certificación del Pliego de Condiciones “**TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**” así como los pasos establecidos para dicha Certificación.

Introducción

El proceso de certificación desde el momento de la solicitud al desarrollo del propio trabajo seguirá lo indicado en el Procedimiento general de ENPAC, S.L. (P07), en el que se indica:

- Solicitud de Oferta y/o Servicio
- Solicitud de datos iniciales
- Elaboración de la Oferta
- Envío al cliente de la oferta económica
- Rechazo o aceptación de la oferta
- Revisión de la documentación remitida por el cliente y elaboración de la documentación para la certificación
 - Estudio de la documentación aportada por el cliente
 - Elaboración del Plan de Control
 - Elaboración de la lista de Chequeo
 - Elaboración del Procedimiento Específico
 - Planning específico de Certificación y/o auditoría
- Preparación de la auditoría
- Ejecución de la Auditoría
- Informe de Auditoría o Inspección
- Decisión sobre la Certificación

- Vigencia de la Certificación
- Seguimiento de las empresas titulares de marcas certificadas
- Mantenimiento del certificado
- Ampliación del alcance de la certificación
- Renovación del certificado
- Notificación de cambios
- Modificación de los requisitos de certificación

Documentación

Además de la documentación descrita en el P07 el propietario del Pliego de Condiciones “**TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**”, debe facilitar a ENPAC, S.L. dicho Pliego de Condiciones aprobado por la Autoridad Competente.

Así mismo el Titular facilitará la relación de Operadores (si los hubiere) que intervienen en el proceso y copia del compromiso de cumplimiento del Pliego de Condiciones por parte de éstos.

Se podrá solicitar cualquier otra documentación o requisito exigido por la normativa en vigor o sus modificaciones, que se considere necesaria para la Certificación. Todo deberá estar actualizado, y el Titular del Pliego de Condiciones deberá enviar las modificaciones realizadas en dichos documentos.

Proceso

Según el mencionado P07, una vez estudiada toda la documentación, elaborado el Programa de Control, las listas de chequeo correspondientes y desarrollado el presente procedimiento se elaborará el planning específico de inspecciones de acuerdo con el Pliego de Condiciones y con del Programa de Control (que se detalla en el anexo de este procedimiento). Este Plan de Actuación consistirá:

📁 Proceso de certificación:

Se realizarán las correspondientes auditorías a la industria de elaboración según criterios (lugar, frecuencia, nº, etc) que más tarde se desarrollan, se elaborará el correspondiente informe de auditoría y de certificación y se realizará la evaluación de conformidad para emitir, si todo es conforme, el correspondiente certificado de producto.

📁 Proceso de Seguimiento, o Mantenimiento de la certificación.

Se realizarán inspecciones periódicas según criterios (lugar, frecuencia, nº, etc) que posteriormente se desarrollan, elaborándose los correspondientes informes de inspección, que permitirán conocer si existen desviaciones relacionadas con el Documento Normativo, para, en su caso solicitar las correspondientes medidas correctivas, y en su caso mantener o retirar el certificado de producto según el procedimiento sancionador.

En los criterios relacionados con las inspecciones, los números decimales serán redondeados siempre al número inmediatamente superior, con 0 decimales.

En caso de que en alguna de las auditorías (de certificación o de seguimiento) se observen desviaciones, se notificarán las mismas al Titular del Pliego de Condiciones, enviándole una copia del informe correspondiente, así como la solicitud del correspondiente plan de medidas correctivas y solicitud de evidencias.

El plazo de ejecución de las acciones correctivas será:

- 15 días: Grave.
- 30 días: Leve.

ENPAC, S.L podrá realizar una auditoría extraordinaria si considera que el plan de medidas correctivas y evidencias enviadas por el Titular no permiten cerrar las desviaciones detectadas.

Criterio sobre la Certificación.

Tal como indica el P07 el Director General analizará la información facilitada por el Director Técnico para la decisión de Concesión / Denegación del Certificado de Conformidad.

La toma de decisión de la Concesión / Denegación del Certificado de Conformidad, se realizará ajustándose a los criterios establecidos en el procedimiento general P12.

La comunicación de concesión / denegación del Certificado, se hará por escrito al Titular del Pliego de Condiciones. ENPAC, S. L. emitirá un Certificado de Conformidad (P08.A03), que cumplirá con los requisitos establecidos por ENAC. Este Certificado tendrá una vigencia de dos años.

Seguimiento de la Certificación

Durante el periodo de validez del Certificado, ENPAC, S. L. realizará visitas de seguimiento, con la cumplimentación de las listas de chequeo correspondientes, realización de toma de muestras y elaboración de Informes correspondientes.

Si durante este periodo se observase el incumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la Marca, se procederá por parte del Director General y Director Técnico de ENPAC, S.L. a una nueva revisión del expediente, aplicando el procedimiento sancionador según se establece en el P.12. "Procedimiento Sancionador. Recursos, reclamaciones y litigios".

En lo referente al mantenimiento, renovación y cambios en el proceso de Certificación será igual que lo descrito en el P.07. "Proceso de Certificación" general de ENPAC, S.L.

MODIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN.

De acuerdo con lo indicado en el P07, ENPAC, S.L. notificará al Titular del Pliego de Condiciones cualquier cambio que pretenda introducir en los requisitos de certificación.

Una vez hechas las consultas que ENPAC, S.L. considere oportunas, tomada la decisión y publicados los requisitos modificados, ENPAC, S.L. deberá verificar que el Titular del Pliego de Condiciones "**TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**" realiza los ajustes necesarios de sus procedimientos en el periodo de tiempo que ENPAC, S.L. estime razonable.

TIPIFICACIÓN DE LAS NO-CONFORMIDADES

Los incumplimientos detectados en las actuaciones de la industria de elaboración "**TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**" en contra de lo establecido en su Pliego de Condiciones o de la legislación vigente, serán tipificados como No-Conformidades leves, graves o muy graves, según la importancia de las mismas.

La siguiente tabla establece las consideraciones al respecto:

NO CONFORMIDADES LEVES
➤ Omisión de datos o negligencia en la cumplimentación y archivo de los documentos y registros establecidos en el Pliego de Condiciones.
➤ Incumplimiento de cualquier aspecto establecido en el Pliego de Condiciones y no

contemplado como No-Conformidad grave o muy grave, siempre que exista buena fe y no suponga beneficio especial para el infractor.

NO CONFORMIDADES GRAVES

- La no separación de producto amparado por el Pliego de Condiciones de otros que no lo sean, en todas las fases de la cadena de producción.
- Incumplimiento de las normas internas, en cuanto a descalificación de producto.
- Que el sistema de identificación y etiquetado, no asegure correctamente la trazabilidad en toda la cadena productiva.
- La no cumplimentación o falsedad de los datos recogidos en los documentos y registros establecidos en el Pliego de Condiciones, cuando suponga un beneficio para el infractor.
- No cumplir los periodos de caducidad.
- Utilizar material publicitario o de promoción no autorizado, así como el uso de cualquier información que pueda inducir a confusión al consumidor.
- Impedir la realización de las actuaciones de inspección de autocontrol y certificación previstas.
- Falta de corrección, cuando proceda, de las No-Conformidades leves en el plazo establecido para ello.
- La reincidencia, tres veces consecutivas, del mismo tipo de No-Conformidad leve.
- La no realización del Programa de Autocontrol establecido.
- Incorrecta aplicación del Procedimiento Sancionador.

NO CONFORMIDADES MUY GRAVES

- Realización de prácticas prohibidas.
- Cualquier acción que suponga un perjuicio o peligro para el consumidor.
- Uso indebido de la condición de producto certificado que pueda poner en entredicho la imagen de ENPAC, S.L.
- La reincidencia, tres veces consecutivas, del mismo tipo de No-Conformidad grave.

Cuando se haya comprobado debidamente que la industria de elaboración “**TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**” han faltado a las obligaciones derivadas respecto al Pliego de Condiciones, ENPAC, S.L., en función de la gravedad de las no conformidades detectadas, aplicará el mecanismo de sanciones, establecido en el P12. “Procedimiento Sancionador. Recursos, reclamaciones y litigios”.

REGISTROS

- Contrato de Concesión de Certificado (P03.A01)
- Tarifas (P07.A01)
- Solicitud de Certificación (P07.A02)

- Check-list de inspección en Industria de Elaboración.
- Informe de auditoría (P07.A06)
- Informe de certificación (P07.A07)
- Certificado de Conformidad (P08.A03)

ANEXO: PROGRAMA DE CONTROL

Introducción

El Programa de Control de ENPAC, S.L. establece las actuaciones para verificar, mediante inspecciones realizadas por los Técnicos de ENPAC, S.L., el cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones de la Marca, en operadores de la marca y en la sede del Titular de la misma. Se definirá el contenido de los controles, el programa de visitas, la periodicidad de las mismas, así como el programa de toma de muestras y análisis.

Contenido de los controles

INDUSTRIA ELABORACIÓN

Se realizarán los siguientes controles:

Control relacionado con las materias primas:

- Comprobación que el azúcar empleado en la fabricación proceden de Castilla y León.
- Verificación de que los tipos de materias primas empleadas son: cacao en polvo, pasta de cacao, manteca de cacao, harina de arroz, manitol, azúcar, vainilla, emulgente (lecitina de soja), almendras, leche en polvo.
- Que las materias primas se almacenan con una correcta colocación y estiba.
- Que el material de envasado se almacena de forma separada del resto de materias primas.

Control relacionado con el proceso de elaboración:

Se verificará lo siguiente:

- Que todo el proceso de elaboración se desarrolla en las instalaciones de TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ, S.L., ubicada en Toro (Zamora).

- Que el número de lote se corresponde con un número de 3º 4 cifras que se le asigna al día de fabricación.

- Que existe un registro denominado “Registro de Trazabilidad”, en el cual se comprueban los siguientes campos:
 - Proveedor de procedencia de la materia prima.
 - Tipo de materia prima.
 - Fecha de recepción de la materia prima.
 - Nº de lote.
 - Fecha de caducidad o fecha de consumo preferente.
 - Estado general de los envases.
 - Fecha de inicio y de finalización de consumo de cada materia prima.

- Que la caducidad de los productos es de 1 año.

- Que se cumplimenta adecuadamente y se mantiene actualizado el “Registro de Temperaturas en la mezcladora”.

- Que la temperatura en la mezcladora está entre 40 y 50°C.

- Que los productos que son procesados en el túnel de frío, al finalizar su paso por el mismo, el túnel de frío se encuentra a una temperatura igual o inferior a 5°C.

- Que el proceso de fabricación empleado a cada producto se desarrolla según lo descrito en el pliego de condiciones de la Marca.

- Que se emplean los porcentajes de cacao descritos en el pliego para cada tipo de chocolate.

- Que se utilizan almendras enteras que han sido tostadas en la propia fábrica, para los chocolates de almendras.

- Que la presentación de los chocolates se hace como se describe en el pliego, con envoltorio de papel y los colores específicos para cada tipo de chocolate.
- Que las cajas de cartón con el producto terminado se identifican debidamente con el número de lote y las cajas se almacenan sobre palets de plástico en el suelo.

Control relacionado con el etiquetado:

- En la etiqueta de los productos amparados por la Marca Tierra se Sabor y certificadas respecto al Pliego de Condiciones “**TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ**”, figurará la siguiente información:
 - Nombre del producto cada uno con su color de letra y fondo.
 - Logotipo de “La Superlativa” con el fondo del dibujo de la colegiata de Toro, o el fondo con dibujo de almendras o de los dos personajes tomando chocolate a la taza.
 - Código de barras.
 - Número de Registro Sanitario
 - Fecha de consumo preferente.
 - Nº de lote, expresado mediante un número de 3 cifras.
 - Listado de Ingredientes en orden decreciente de peso.
 - Peso neto en gramos junto al símbolo de envase reciclable.
 - Condiciones especiales de conservación.
 - Datos de Teodoro Rodríguez López (dirección, C.P., nº de teléfono, mención “fabricado en CE” y página web).
 - Distintivo de la Marca de Garantía Tierra de Sabor (en las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor).
 - Se aplica el distintivo “Alimentos Artesanales de Castilla y León”

Control documental:

- Que se dispone de copia del N°R.G.S.A./A.S.F. de cada proveedor, así como las fichas técnicas de cada producto.
- Que se archivan correctamente los albaranes de entrada de cada materia prima.
- Que se archivan correctamente los albaranes de expedición y en ellos se refleja la fecha de salida de cada lote de producto.
- Que se realizan las actividades relacionadas con el autocontrol según lo descrito en el Pliego de Condiciones de la Marca, y con la frecuencia establecida.

Vistas de inspección y control

Las visitas de inspección y control se programarán de forma concreta siguiendo la metodología del Procedimiento general P07 de ENPAC, S.L.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

La siguiente tabla resume las visitas de auditoría para el proceso de certificación

Auditorías	Condición	Visitas nº
Industria Elaboración	100%	1

SEGUIMIENTO

La siguiente tabla resume las visitas de auditoría para el seguimiento:

Auditorías	Condición	Frecuencia	Visitas/año
Industria Elaboración	100 %	Anual	1

5. Check-list para la realización de la auditoría

TRIA:	
Medina del Campo	te: la Autorización Sanitaria: alladolid
DE LA AUDITORÍA: AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO Pliego de Condiciones de la Marca "La Superlativa", propiedad de RODRÍGUEZ LÓPEZ.	
ción de Referencia:	TO DE USO DE LA MARCA "La Superlativa" de TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ ESO DE CERTIFICACIÓN" ENTO ESPECÍFICO DE CERTIFICACIÓN PARA LA MARCA "La Superlativa" de TEODORO LÓPEZ GENERADOS POR TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ, RELACIONADOS CON EL RGTO DE USO DE
nción del Equipo Auditor:	nción del Equipo Auditado (TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ):
MAZÁN (INSPECTOR) Nº DE ACTA:	
CERTIFICACIÓN <input type="checkbox"/>	SEGUIMIENTO <input type="checkbox"/>

CONTROLES RELACIONADOS CON MATERIAS PRIMAS

¿El azúcar empleado en la fabricación procede de Castilla y León?, ¿se puede comprobar mediante albaranes/facturas? SI NO

¿Los tipos de materias primas empleadas en la fabricación de los productos amparados por el Pliego son: cacao en polvo, pasta de cacao, manteca de cacao, harina de arroz, manitol, azúcar, vainilla, emulgente (lecitina de soja), almendras, leche en polvo?

SI NO

¿Existe un registro denominado "Registro de Trazabilidad"?

SI NO

¿A través de dicho registro se comprueban los siguientes campos?:

- Proveedor de procedencia de la materia prima..... SI NO
- Tipo de materia prima..... SI NO
- Fecha de recepción de la materia prima..... SI NO
- Nº de lote..... SI NO
- Fecha de caducidad o fecha de consumo preferente..... SI NO
- Estado general de los envases..... SI NO
- Fecha de inicio y de finalización de consumo de cada materia prima..... SI NO

¿Las materias primas se almacenan con una correcta colocación y estiba? SI NO

¿El material de envasado se almacena de forma separada del resto de materias primas y se encuentra en correcto estado? SI NO

¿Se encuentra almacenada alguna materia prima cuya fecha de caducidad o consumo preferente se haya sobrepasado? SI NO

CONTROLES RELACIONADOS CON EL PROCESO DE FABRICACIÓN

¿Todo el proceso de elaboración se desarrolla en las instalaciones de TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ, ubicada en Toro (Zamora)?.

SI NO

Anotar las variedades de chocolate fabricados durante la inspección:

¿Se encuentran dichos productos amparados por el Pliego de Condiciones de la Marca de TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ?

(Chocolate a la taza, chocolate con distintos porcentajes de cacao, chocolate sin azúcar, chocolate con leche, chocolate con almendras, chocolate con leche y almendras.).

SI

NO

¿La caducidad de los productos es de 1 año para todos los productos?

SI

NO

¿En el proceso de mezclado, se añaden todos los ingredientes (excepto las almendras), y la masa alcanza una temperatura entre 40 y 50°C?

SI

NO

¿En el caso del chocolate con almendras, éstas se añaden en la etapa de templado?

SI NO

¿Solo las masas sólidas como el chocolate a la taza y chocolate con almendras, pasan a la templadora sin bombeo?

¿Se eliminan las burbujas de aire en la etapa de moldeado por la cinta vibratoria?

A la salida del túnel de frío, ¿al finalizar su paso por el mismo el túnel de frío se encuentra a una temperatura igual o inferior a 5°C?

SI NO

¿El proceso de fabricación empleado a cada producto se desarrolla según lo descrito en el pliego de condiciones de la Marca? SI NO

¿En la elaboración de chocolates con almendras, se añaden enteras? SI NO

¿Se añade la cantidad de cacao en los porcentajes que están indicados en las etiquetas y que coinciden con los indicados en el pliego? SI NO

¿Se realiza adecuadamente el envasado, haciendo coincidir la etiqueta con cada producto la el lote con la fabricación de ese día? SI NO

¿El número de lote de tres cifras coincide con el número que se ha registrado al iniciar el proceso de elaboración de ese día? ¿Se puede comprobar? SI NO

¿Las cajas de cartón con el producto terminado se identifican debidamente con el número de lote? SI NO

CONTROLES RELACIONADOS CON EL ETIQUETADO

En la etiqueta de los productos amparados por la Marca Tierra se Sabor y certificados respecto al Pliego de Condiciones "TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ", ¿figura la siguiente información?:

- Nombre del producto SI NO
- Logotipo de "La Superlativa" junto con símbolo de envase reciclable..... SI NO
- Código de barras..... SI NO
- Número de R.S de "Teodoro Rodríguez López"..... SI NO
- Fecha de consumo preferente..... SI NO
- Nº de lote, expresado mediante un número de 3 cifras..... SI NO
- Listado de Ingredientes en orden decreciente de peso..... SI NO
- Peso neto..... SI NO
- Condiciones especiales de conservación..... SI NO

- Datos de La Superlativa (dirección, C.P., nº de teléfono, mención "fabricado en CE" y página web)..... SI NO
- Distintivo de la Marca de Garantía Tierra de Sabor (en las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor)..... SI NO

¿El número de lote registrado al comienzo de la elaboración coincide con el etiquetado de ese día? Indicar nº de lote fabricado en el momento de la inspección.

CONTROL DOCUMENTAL

¿Se dispone de un Manual de Autocontrol APPCC que incluya el cumplimiento de planes de control de pre-requisitos?.

SI NO

¿Se dispone de copia del NºR.G.S.A./A.S.F. de cada proveedor, así como las fichas técnicas de cada producto?.

SI NO

¿Se cumplimenta adecuadamente y se mantiene actualizado el "Registro de temperaturas" durante la etapa de mezclado?

SI NO

¿Se archivan correctamente los albaranes de entrada de cada materia prima?

SI NO

¿Se archivan correctamente los albaranes de expedición y en ellos se refleja la fecha de salida de cada lote de producto?

SI NO

¿Se realizan las actividades relacionadas con el autocontrol según lo descrito en el Pliego de Condiciones de la Marca, y con frecuencia cuatrimestral?

SI NO

OBSERVACIONES DETECTADAS

FIRMA DE LOS ASISTENTES:

Por Parte de ENPAC, S.L.



Por parte de TEODORO RODRÍGUEZ LÓPEZ, S.L.:

ANEXO

1- Reglamento de Uso de la Marca de Garantía <<Tierra de Sabor>>