

Primera y Capítulo I del Título III de la Ley 3/2004, de 28 de diciembre, de Medidas Tributarias, Administrativas y Financieras, en la Ley 5/1983, de 19 de julio, General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en el Decreto 254/2001, de 20 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan los procedimientos para la concesión de subvenciones y ayudas públicas por la Administración de la Junta de Andalucía y sus Organismos Autónomos y su régimen jurídico.

Disposición Final Segunda. Se habilita a los titulares de las Direcciones Generales de Fomento de Empleo, Intermediación e Inserción Laboral y Formación para el Empleo del Servicio Andaluz de Empleo para dictar cuantas instrucciones sean necesarias para la correcta interpretación y aplicación de la presente Orden en el ámbito de sus competencias específicas.

Disposición Final Tercera. La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, sin perjuicio de que sus efectos sólo le resultarán de aplicación a las solicitudes de las distintas líneas de ayudas que se formulen a partir del 15 de noviembre del año en curso.

Sevilla, 9 de noviembre de 2005

ANTONIO FERNANDEZ GARCIA
Consejero de Empleo

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 8 de noviembre de 2005, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para industrias de elaboración de arroz.

De acuerdo con lo establecido el artículo 2 de la Orden de 13 de diciembre de 2004 por el que se desarrolla el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la Producción Integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración. La aprobación de los Reglamentos específicos se realiza mediante Orden del titular de la Consejería de Agricultura y Pesca a propuesta de las Direcciones Generales de la Producción Agraria o de Industrias y Promoción Agroalimentaria, según el ámbito de sus competencias y previa audiencia de las organizaciones representativas de los sectores afectados.

Asimismo el artículo 22 de la Orden reseñada anteriormente regula la concesión de identificaciones de garantía y certificados de aptitud y la Sección 2.^a del Capítulo IV (Identificación de garantía y distintivos) del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía y que la Consejería de Agricultura y Pesca es titular de la referida Marca, con su correspondiente distintivo, que se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente indicada y conforme

a los apartados a) y d) del artículo 2 del Decreto y a los Reglamentos de producción que en cada caso sean de aplicación.

Igualmente en el apartado 2 del artículo único de la Orden de 24 de octubre de 2003 se establecen los requisitos generales de producción integrada de Andalucía para Centros de manipulación e industrias de transformación de productos, define las condiciones y las prácticas a considerar en la elaboración de los Reglamentos específicos de productos agrarios transformados y elaborados.

Por lo tanto y dado que las técnicas para la elaboración de arroz se encuentran suficientemente desarrolladas y que se aplican en los procesos citados procede promulgar mediante una Orden el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para industrias de elaboración de arroz.

En su virtud, a propuesta del Director General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que tengo atribuidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre,

DISPONGO

Artículo único. Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de elaboración de arroz.

1. Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de elaboración de arroz y cuyo texto se incorpora en el Anexo de la presente Orden.

2. Este Reglamento Específico define las prácticas de elaboración y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme a los artículos 29 y 30 de la Orden de 13 de diciembre de 2004, deben llevar a cabo las industrias en los procesos de elaboración de arroz para la utilización del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

3. La revisión de este Reglamento Específico se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura y Pesca podrá añadir o modificar algunos aspectos de los mismos cuando exista una variación de la normativa aplicable o de las circunstancias del sector afectado y las condiciones técnicas así lo aconsejen.

El Reglamento Específico una vez revisado se aprobará mediante Orden del titular de la Consejería de Agricultura y Pesca, a propuesta del titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria y previa audiencia de las organizaciones representativas de los sectores afectados, conforme a los apartados 2 y 3 del artículo 2 de la Orden de 13 de diciembre de 2004.

Disposición final Primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 8 de noviembre de 2005

ISAÍAS PEREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA INDUSTRIAS DE ELABORACION DE ARROZ

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1. Proceso de transporte, elaboración y envasado			
1.1 Transporte del grano y contenedores			
1.1.1 Transporte del grano	- Transporte separado del arroz cáscara en función de su calidad. - Métodos que permitan mantener intacta la integridad del grano y aseguren su respiración.	- Transporte de cualquier material diferente al arroz (personas, herramientas, maquinaria, etc.).	- Los remolques serán preferentemente basculantes y sin que el grano alcance gran altura.
1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos	- Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar el arroz cáscara deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas. - Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta del arroz u otros productos alimenticios diferentes, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.		- Establecer en el sistema de limpieza o mediante un protocolo las operaciones y periodicidad de limpieza de receptáculos y contenedores, así como datos del productor y transportista, conservándose los registros de las limpiezas efectuadas.
1.2 Recepción de grano e instalaciones			
1.2.1 Recepción de grano	- Declaración de responsabilidad del agricultor de identificación del arroz procedente de parcelas acogidas a Producción Integrada. - Recolección del grano con un grado de humedad relativa inferior al 23 %. - Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen. - Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con arroz. - Inspección visual de las partidas de arroz aportadas a la industria. - Establecer un sistema para la verificación del índice de madurez y la calidad de los productos entrantes para cada tipo o variedad de arroz.	- Aceptación de grano que presenten algún tipo de deterioro que comprometa el proceso de elaboración y la calidad del producto final. - Efectuar tratamientos insecticidas preventivos sobre el grano en la recepción.	- Recolección del grano con un grado de humedad relativa inferior al 18 %. - Toma de muestra de grano sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad. - Establecer un límite en el índice de madurez en el arroz para su aceptación.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.2.1 Recepción de grano	- Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como productos de Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de comercialización.		
1.2.2 Pesado, toma de muestras y control de Calidad	- Una vez recepcionado el arroz se procede a la toma de muestras y a su pesada, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas. - Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañara a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad y que incluya circunstancias y situaciones excepcionales que pudieran producirse (variedad, sanidad, limpieza, etc.). - Las determinaciones analíticas mínimas serán: humedad e impurezas, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra.		- Realizar determinaciones para la estimación de rendimiento y condiciones de elaboración de tipos o variedades nuevas de arroz.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.2.3 Instalaciones de recepción	- Utilización de tolvas de recepción que permitan una adecuada circulación del grano. - Disponer de instrumentos necesarios de control de la humedad adecuados a las muestras y control de calidad establecidos. - No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de arroz. - Separación real, definida por períodos de trabajo o en líneas independientes y señalizadas en la recepción, limpieza y almacenamiento para arroz recepcionado procedente de Producción integrada. - Pulcritud permanente en las zonas de recepción. - Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.	- Utilización de tolvas de recepción abiertas en tránsito. - Recubrimiento interior de las tolvas de recepción con pinturas (excepto en el caso de utilización pinturas de calidad alimentaria) - Utilización de aceites y lubricantes no alimentarios en aquellos elementos de los sistemas hidráulicos que puedan contaminar o entrar en contacto con los productos primarios.	- Utilización de tolvas de recepción construidas en material inerte. - Diseño de tolvas que eviten, al máximo, el deterioro del grano. - Disponer de instrumentos de medida rápida para la determinación de la humedad del grano en los controles de recepción.
1.2.3 Instalaciones de recepción	- Las instalaciones de recepción tendrán en cuenta las posibles adversidades climatológicas disponiendo de las oportunas protecciones y cubiertas necesarias para evitar el deterioro del arroz.		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.3 Acondicionamiento del arroz cáscara, pesada, toma de muestras y control de calidad			
1.3.1 Acondicionamiento del arroz cáscara	- Se procederá a la aspiración en su caso y cribado del grano según el grado de impureza, eliminándose elementos extraños que acompañen al arroz (paja, tierra, piedras, etc.). - Secado del arroz en su caso, hasta una humedad relativa de 14,5 % o inferior.	- Efectuar tratamientos insecticidas preventivos.	- Realizar el secado progresivamente descendiendo la humedad relativa en el grano el 3 % consecutivamente, hasta obtener la Hr. final de proceso o conservación. - Efectuar un secado entre 12 a 13%, al final del proceso de acondicionamiento para la elaboración del arroz vaporizado (Ver prácticas del subapartado siguiente 1.3.2).
1.3.2 Vaporización (en caso de elaboración de arroz vaporizado)	- Macerado del arroz en agua caliente a entre 53 a 67º C. - Escurrido del agua sobrante por gravedad. - Filtrado y potabilización del agua, en caso de su reutilización para un nuevo uso. - Vaporización o sancochado con vapor de agua. - Secado del arroz hasta 12 a 13 %.	- Utilizar aditivos no autorizados o en dosis que puedan comprometer la composición del producto final. - Adiciones de aditivos por encima de las dosis recomendadas. - Adición de aditivos sin dosificador.	- Realizar la maceración durante 7 horas, en agua caliente aproximadamente a 60º C. bajo presión. - Efectuar controles periódicos sobre las características de calidad del agua. - Enriquecer con complejos vitamínicos el arroz, durante su maceración. - Vaporización o sancochado con vapor de agua a 120 º C. durante 45 minutos.
1.3.3 Instalaciones de Acondicionamiento del arroz cáscara	- Limpieza del grano con equipos apropiados que preserven la integridad del arroz. - Limpieza permanente de los sistemas de acondicionado del grano. - Disponer en su caso de un sistema de maceración en el acondicionamiento de arroz cáscara sin retorno de aguas utilizadas, salvo que este sistema asegure el filtrado y potabilización del agua antes de su reutilización.	- Utilización de aguas sucias en el lavado o maceración del grano.	- Utilización de sistemas y de esterilización rotativo y que permitan el secado posterior por vacío.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

1.4 Almacenamiento del arroz cáscara e instalaciones

1.4.1 Almacenamiento del arroz cáscara	- La evacuación de los desechos se realizará en recipientes o dependencias exclusivas para este fin, que se limpiarán periódicamente. - Control y registro de la temperatura media en cada unidad de almacenamiento de distintos niveles del grano almacenado, con periodicidad semanal.	- Almacenamiento de arroz en condiciones de humedad, con niveles de impureza, enfermedades, parásitos o defectos que comprometan su elaboración.	- Control y registro periódico de la humedad del grano en cada unidad de almacenamiento. - Control y registro automatizado de temperatura con termosondas en distintos niveles del grano almacenado. - Aumento de los controles de temperatura con periodicidad diaria en caso de incrementos de temperaturas en el grano almacenado (iniciándose con incrementos de 0,5º C. durante una semana). - Efectuar la evaluación y tratamiento cuando se detecte una plaga viva, evitando que afecte o deteriore el grano.
--	---	--	---

1.4.1 Almacenamiento del arroz cáscara		- Utilizar tratamientos no autorizados o en dosis que puedan comprometer la composición del producto final. - Adición de tratamientos por encima de las dosis recomendadas. - Adición de tratamientos sin dosificador.	- Tratamiento de almacenes enteros.
--	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.4.2 Instalaciones de almacenamiento de arroz cáscara	- Utilización de tolvas de almacenamiento cuyo diseño permita una adecuada circulación del arroz cáscara. - Utilización de sistemas de alimentación, sinfines o cintas transportadoras de material inerte. - Utilización de termosondas o sistemas de control de temperatura que permitan su determinación en distintos niveles del grano almacenado. - Limpieza sistemática de las tolvas de almacenamiento. - La zona de almacenamiento de desechos deberá limpiarse según lo establecido en el plan de limpieza	- Utilización de palas cargadoras sin control o mantenimiento periódico o cualquier mecanismo de alimentación, almacenamiento u otros elementos que no preserven la integridad del grano.	- Empleo de vibradores que faciliten la salida del grano almacenado. - Utilización de sinfines de acero inoxidable. - Disponer sistemas de control y registro automatizado de temperaturas con termosondas en distintos niveles del grano almacenado.

1.5 Descascarillado (obtención arroz blanco, vaporizado e integral)

1.5.1 Condiciones generales	- Limpieza sistemática de los sinfines de alimentación de arroz cáscara. - Control de cantidad de entrada de arroz en el proceso. - Tamizado para la separación de partículas pequeñas (puntas del grano y salvado). - Aspirado para la retirada de la cascarilla. - Separación de arroz paddy y arroz integral, así como granos pequeños o partidos que no permitan la obtención de arroz blanco. - En las industrias que no produce la totalidad del arroz de producción de Producción integrada realizarán una limpieza exhaustiva en la línea de descascarillado, previamente al proceso de elaboración con arroz cáscara de Producción integrada, debiéndose dejar registrada las condiciones y características de la limpieza efectuada.		- Efectuar un control del proceso de descascarillado, determinándose el rendimiento teórico del producto final y los subproductos obtenidos.
-----------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.5.2 Instalaciones descascarillado	- Utilización de materiales inertes en los elementos de descascarillado, tamices y mesas separadoras en contacto con el arroz. - El sistema de descascarillado será de rodillos. - Separación de partículas pequeñas por tamizado mecánico y aspiración de la cascarilla. - Separación del arroz paddy y el arroz integral mediante separadoras con mecanismos de separación por la distinta densidad de los granos. - Instalación de protecciones en las descascarilloras que impidan la incorporación, incluso accidental de materias extrañas al arroz. - Disponer de sistemas de eliminación de pequeñas piedras o elementos densos que permanezcan al final del proceso de descascarillado.	- Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la descascarilladora.	- Instalación de mecanismos que eliminen posibles elementos metálicos que se puedan encontrar en el grano.

1.6 Blanqueado (obtención de arroz blanco y vaporizado)			
1.6.1 Condiciones generales	- Limpieza periódica de blanqueadoras - Limpieza periódica de las conducciones.	- Empleo de productos químicos no autorizados por la legislación vigente en materia alimentaria y de calidad alimentaria en la limpieza de elementos en contacto con el arroz.	
1.6.2 Blanqueado y pulido	- Se efectuará un blanqueado del arroz integral hasta obtener el grano blanco, extrayendo por aspiración el salvado u otros elementos del grano hasta un máximo en peso de un 10 % sobre arroz cáscara. - Separación de granos enteros y partidos mediante métodos físicos que preserven la integridad del grano obtenido.		- Hacer la extracción mínima imprescindible en el proceso de blanqueado, haciendo las comprobaciones de las instalaciones y los ensayos correspondientes para las nuevas variedades.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.6.3 Instalaciones de blanqueado y pulido	- Sistema de blanqueadoras que actúan por abrasión o fricción mediante fuerza centrífuga. - Sistema de pulido que actúan por abrasión o fricción más suave y también mediante fuerza centrífuga. - Aspirado para la retirada del salvado y la harina de arroz. - Separación de granos partidos por métodos físicos (cribado, mesas densimétricas u otros). - Separación de granos manchados y oscuros por sistemas de selección óptica.		- Disponer sistemas de control de rendimiento de arroz obtenido, salvado, harina de arroz y granos partidos, indicándose índices para la regulación del proceso de blanqueado y pulido del arroz, así como referentes para otras fases del resto de procesos de obtención. - Separación de granos enteros y partidos mediante mesas densimétricas. - Detección y eliminación de metales con sistemas electromagnéticos o imanes.

1.7 Almacenamiento, envasado y transporte de arroz elaborado

1.7.1 Condiciones generales	- El arroz se almacenará en depósitos separados según calidades. - Los depósitos y envases para el arroz se utilizarán exclusivamente para este fin. - Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido. - Los envases no podrán ser reutilizables. - Los envases llenos de arroz, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo. - La maquinaria empleada para el envasado del arroz debe ser de material inerte y de fácil limpieza. - En la zona de almacenamiento de los envasados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos. - El producto debe estar almacenado a la temperatura tal que no lo deteriore. - Los palets guardarán una distancia mínima entre ellas y con las paredes para permitir una correcta circulación del aire.	- Depositar o mantener en el almacén cualquier producto distinto al arroz. - Limpieza de depósitos y conducciones con productos no homologados para industrias alimentarias.	- Mantener la temperatura en el almacén inferior a 25 ° C. y una humedad relativa del aire inferior a 75%.
-----------------------------	--	---	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.7.1 Condiciones generales	- Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños. - Limpieza sistemática de depósitos y conducciones de arroz. - Limpieza permanente del almacén de productos elaborados.		
1.7.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de arroz.	- Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente. - Depósitos contruidos en material inerte con formas que permitan y aseguren un vaciado completo, dotados de mecanismos de limpieza, llenado superior y sistema de muestreo. - El revestimiento y conservación de depósitos se realizará de forma periódica y con materiales autorizados para productos alimentarios. - Instalación de mecanismos que eliminen posibles elementos metálicos que se puedan encontrar en el grano, en caso de no disponerse en las instalaciones de descascarillado o blanqueado y pulido de arroz (Ver Subapartados 1.5.2 y 1.6.3).	- Depósitos de hierro sin revestir. - Depósitos abiertos.	- Utilización de depósitos de acero inoxidable para el almacenamiento del arroz. - Envasar el arroz en envases de plástico aplicando el vacío. - Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias. - Disponer un almacén o una dependencia del mismo de Producción integrada separados físicamente del resto de los productos elaborados. - Envasado del arroz en local independiente del almacén de productos elaborados.
1.7.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de arroz elaborado.	- Sistema de tuberías de carga y descarga, contruidas en material inerte y con diseño y sistemas adecuadas para su completo vaciado. - Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y manipulación. - El almacén de arroz elaborado estará en una dependencia independiente y alejada de fuentes de olores no deseables. - Paramentos verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza.		- Almacén aislado térmicamente. - Disponer en el almacén de sistemas de control de temperatura y humedad relativa.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia del arroz y productos elaborados.

2.1 Condiciones generales

2.1.1 Condiciones generales	- En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir registros de control y albaranes de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega. - Las empresas que no elaboran la totalidad del arroz sujeta a este reglamento para su control y certificación, tendrán además que cumplir: Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y Trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la parcela de cultivo hasta la entrega del arroz al cliente. Deben quedar claramente diferenciadas los vehículos y receptáculos empleados para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, no pudiéndose emplear estas para otros productos.	- No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de parcelas que no cumplan en toda su producción las normas y Reglamentos de Producción integrada que le afecten.	- Se recomienda que la empresa implante un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas
-----------------------------	---	--	---

2.1.1 Condiciones generales	Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se obtendrá cada tipo de producto esté o no acogido a Producción integrada, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso. Las líneas de elaboración se deberán limpiar completamente de producto de origen distinto a Producción integrada, antes de proceder a la obtención de arroz amparado por esta norma. Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos obtenidos por la empresa.		
-----------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

3 Instalaciones generales

3.1 Condiciones generales

3.1.1 Materiales	- Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente. - Materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir al arroz u otros productos elaborados, propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.	- Todos los especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente. Se indica los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.	- Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.
------------------	--	---	--

3.2 Características constructivas, de diseño y mantenimiento

3.2.1 Condiciones generales	- Todas las superficies en contacto directo con el arroz en sus distintas fases del proceso de elaboración, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza. - En toda instalación, tuberías, válvulas, depósitos, etc. debe asegurarse que el vaciado sea total y permita su limpieza. - Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento. - Los pasillos dentro del almacén de manipulación se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos. - Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente. - La zona de elaboración, envasado y de manipulación del arroz debe estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.).	- La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizará tornillos o fileteados en las zonas en contacto con el arroz en sus distintas fases del proceso de elaboración.	- Se podrá aceptar rugosidades mayores siempre que estén especificadas claramente el grado y aumento de tiempos de limpieza. - Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm.
-----------------------------	--	---	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2.2 Aseos y vestuarios	- Debe existir un número suficiente de aseos debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos. - Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (distribuidores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso). - Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se manipulen productos. - El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa, se dispondrá de taquillas para ropa y calzado, de fácil limpieza y desinfección. - Se evitarán huecos y ventanas o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos.		- Se recomienda que los lavabos sean preferentemente de accionamiento no manual
3.2.3 Ventilación	- Todas las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias, especialmente en los servicios sanitarios		- En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda que se pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.
3.2.4 Iluminación	- Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales. - Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2.5 Desagües	- Los sistemas de desagüe serán los adecuados. - En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.		
3.2.6 Superficies	- Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante, en caso de no utilizarse otros medios para evitar el deslizamiento y posibles accidentes laborales producidos por esta causa.		
3.2.7 Zonas de almacenamiento	- Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos. - Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias. - Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado. - Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa. - Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria.		- El almacenamiento de los productos alimenticios estarán separados 45 cm. del perímetro de las paredes y a más de 10 cm. del suelo.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2.8 Suministro de agua	- La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos (lavado, tratamiento, o la humidificación del producto) o con cualquier superficie en contacto con éstos. - Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.		- Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta para la limpieza de productos primarios, maceración o en el proceso de elaboración. - Utilización de filtros de carbón activo para el agua de consumo de proceso de elaboración.

4. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones

4.1 Plan de limpieza y desinfección

4.1.1 Condiciones generales	- Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, líneas de elaboración de grano y envasado, así como los sinfines y depósitos, que corresponda a sus necesidades. - El plan, desglosado por zonas, líneas de trabajo o secciones, con instrucciones claras, concretas y sencillas, debe estar por escrito y accesible a los que deban llevarlo a cabo. - El plan debe especificar los tipos de productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo. - Los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en industria alimentaria, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza.		
------------------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.1.1 Condiciones generales	- Se proveerá un local donde se pueda comer, fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento.		

4.2. Lucha contra plagas

4.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización	- Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. - El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación. - El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos alimentarios, además deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria. - Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos. - Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos y líneas de recepción de grano o elaboración y envasado.		- Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.
---	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.2.2 Pájaros y otros animales	- La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pemetcta. - Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones.		- Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.
4.2.3 Evacuación de desperdicios industriales	- Los desechos de la planta deben ser evacuados según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los alrededores de la planta o el suministro de agua. - Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente.		

5 Equipos			
5.1 Condiciones Generales.	- Las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.).		
5.2 Diseño	- La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.		
5.3 Superficies de trabajo	- Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.		
5.4 Carretillas	- Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén.		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
5.5 Máquinas y herramientas	- Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguras y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado.		

6 Personal

6.1 Formación	- La empresa debe asegurar la formación del personal de almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos. - El maestro molinero, debe estar formado en el Proceso indicado por los Reglamentos de Producción integrada de obtención del arroz y de los productos elaborados que le afecten.		- Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la industria.
----------------------	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado	- La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos: a. los manipuladores deben mantener un grado elevado de aseo personal b. las personas afectadas por enfermedades infecciosas no deben trabajar en las dependencias donde se manipulen los productos c. los cortes y las heridas de los manipuladores que no impidan continuar el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables d. todo el personal debe lavarse las manos, antes de volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de trabajo e. en caso de utilización de guantes por parte de los manipuladores, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el punto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario f. el pelo y la barba de los manipuladores deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva. g. el personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas disposiciones de aseo personal		
6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado	h. Los manipuladores no se deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo. - llevar efectos personales que pudieran desprenderse i. en las zonas de trabajo los manipuladores no deben: - comer, beber o masticar chicle. - llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas. j. toser o estornudar sobre los alimentos k. no fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento - Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas higiene y manipulado.		
6.3. Salud y seguridad	- La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. - Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes.		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7 Control de calidad			
7.1 Calidad del producto	- Se llevará un sistema preventivo de control de los alimentos que garantice la seguridad de los mismos, siendo suficiente el Sistema de vigilancia APPCC de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos" implantado y revisado según indique la normativa vigente. - La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las normas existentes en la legislación vigente referentes a la analítica y normalización comercial. Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo: - en la procedencia y recepción de grano incluido sus muestreos. - elaboración de arroz. - sobre el producto antes del envasado - en el producto ya terminado y listo para su expedición Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las normas de calidad de la legislación vigente de alimentos o la específicamente aplicable al arroz respecto a:		
7.1 Calidad del producto	Los aditivos utilizados y tratamientos efectuados durante los procesos de manipulación, elaboración, envasado y conservación. Análisis de residuos de productos fitosanitarios en la recepción de productos (apartado a) de materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas fitosanitarias de cultivo, tanto los autorizados en el sistema de calidad del producto primario y aquellos excepcionales que se hubieran efectuado. - Análisis que determine la caracterización del arroz, en el producto antes del envasado o ya terminado y listo para su expedición (apartados c ó d). - Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados.		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.1 Calidad del producto	- En el caso de que alguna partida no cumpla las condiciones de cultivo u obtención de arroz recogidas en los Reglamentos de Producción integrada, la empresa deberá disponer de un documento o manual de actuación para su comercialización fuera del régimen de Producción integrada y en su caso, su posible destino para uso industrial o su destrucción si no se cumplen las condiciones mínimas como producto alimentario.		
7.2 Comprobación del instrumental de medida	- La empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones.		
7.3 No conformidades	- La empresa debe disponer un procedimiento de detección y constancia de registros por escrito la acción correctora a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este Reglamento.		
7.4 Reclamaciones de los clientes	- Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento. - El sistema contemplará la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas.		