



CPAEN NNPEK

Edificio de Peritos
Av. Serapio Huici, 22 - 1ª Planta
31610 Villava (Navarra)
Telefono-Fax: 948178332/948256642
www.cpaen.org

**ANEXO PARA SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN
ALCANCE: ELABORADOR**

<input type="checkbox"/> Solicitud INICIAL	Código OP <input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Solicitud AMPLIACIÓN	Código OP <input type="text"/>
(solo si ya es operador)	

E /

"ES-ECO-025-NA"

**CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLOGICA DE NAVARRA
NAFARROAKO NEKAZAL PRODUKZIO EKOLOGIKOAREN KONTSEILUA**

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD Y ACTIVIDAD:

ECO

MIXTO

(Eco+No Eco)

1.1. Descripción de la unidad de elaboración/preparación:

1.1.1. Planos de la instalación (adjunte copia de los planos en donde se indiquen las zonas destinadas a la recepción, transformación, envasado, etiquetado y almacenado de productos)

- Indique los productos fitosanitarios que tiene previsto utilizar en el almacén o cosecha almacenada (si procede):

1.1.2. Buenas prácticas de fabricación, adjunte copia del Registro Sanitario, Autorización Sanitaria o Justificación de exención en los mismos. Nº: _____

1.1.3. En caso de ser Bodega, adjunte copia del registro/s de embotellador: _____

1.1.4. Adjunte una descripción de la actividad y productos elaborados no ecológicos (sólo si es mixto).

1.1.5. Dirección de las instalaciones:

1.2. Registros de existencias y financieros (además de los registros obligatorios del apartado anterior, indique el tipo de justificantes en los que CPAEN podrá comprobar e identificar quiénes son sus proveedores y destinatarios de producto, los productos y sus cantidades recibidas, almacenadas y enviadas):

Conservaré facturas de compra y venta de los productos adquiridos/vendidos en la explotación.

Solicitaré a mis proveedores los Documentos de Acompañamiento de cada entrega recibida de Producto Eco o en Conversión.

Indique y describa el tipo de documento que va a utilizar **en las entregas de su producto**, el cual ejercerá como Documento de Acompañamiento y donde se deberá indicar el carácter ecológico del producto y el código ES-ECO-025-NA o la mención "Certificado por CPAEN":

Otros (indique cuales): _____

1.2.1. Adjunte una descripción del **sistema de trazabilidad** del que dispone.



FIRMA:

Nº OPERADOR: _____

1.3. Adjunte el **plan de limpieza** del que disponga e incluya los productos de limpieza que tiene previsto utilizar, la frecuencia, las áreas o superficies a limpiar.

Indique el origen del agua empleada en sus instalaciones: _____

En caso de realizar clorado de agua, indique el control que realiza para no superar el límite establecido.

En caso de usar productos de limpieza con productos a base de sales de amonios cuaternarios, indique como va a controlar la posible presencia de residuos en sus producciones.

1.4. Registros (indique en qué modelo de documento va a registrar la información obligatoria):

	Modelo de REGISTRO facilitado por CPAEN	Otro REGISTRO (indique cual y adjúntelo)
Registro de operaciones y cantidades transformadas	<input type="checkbox"/>	
Registro de limpieza y supervisión del estado de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Modelo de APPCC
Registro de recogida y transporte de productos eco y no eco simultáneamente a las unidades de producción (sólo para explotaciones mixtas)	<input type="checkbox"/>	
Registro de reclamaciones	<input type="checkbox"/>	

1.5. Etiquetado (indique si solicita la revisión de alguna etiqueta que quiera colocar en sus productos):

- Sí, adjunto la solicitud correspondiente y la propuesta de etiqueta.
- No presento etiquetas.

1.6. Medidas de precaución (declare las medidas que va a adoptar para garantizar que sus productos cumplan con las normas de producción ecológicas y evitar la contaminación con productos o sustancias que no están autorizados para su uso en la producción ecológica así como evitar que se mezclen productos ecológicos con productos no ecológicos).

Medida (marque con una "x" todas las medidas que adopte)
<input type="checkbox"/> Consultaré a CPAEN y/o la reglamentación disponible en www.cpaen.org para aclarar cualquier cuestión que me pueda surgir referente a las normas de producción y sus modificaciones..
<input type="checkbox"/> Aplicaré las medidas de limpieza adecuadas para evitar contaminaciones con productos no permitidos.
<input type="checkbox"/> Solicitaré la certificación de los nuevos productos a CPAEN antes de su elaboración para evitar incumplimientos de producción o actividad.
<input type="checkbox"/> Solicitaré justificantes (certificados, fichas técnicas, etiquetas, etc) a los proveedores para asegurar el cumplimiento de los ingredientes y/o materias primas utilizadas.
<input type="checkbox"/> Realizaré controles analíticos a ingredientes, materias primas o productos elaborados.
<input type="checkbox"/> No utilizaré etiquetas sin haber tramitado previamente la autorización de CPAEN para evitar incumplimientos de etiquetado.



FIRMA:

Nº OPERADOR: _____

NOMBRE: _____

FECHA : ___ / ___ / ___

<input type="checkbox"/> Realizaré el almacenamiento de productos ecológicos separados físicamente y/o en el tiempo del almacenado de productos no ecológicos.
<input type="checkbox"/> Mantendré un sistema de trazabilidad para evitar mezclas, intercambios o confusiones con productos no ecológicos.
<input type="checkbox"/> Realizaré las elaboraciones ecológicas separadas físicamente y/o en el tiempo de elaboraciones similares no ecológicas.
<input type="checkbox"/> Realizaré operaciones de limpieza para eliminar posibles restos no ecológicos, antes de la elaboración o alimento ecológico.
<input type="checkbox"/> Certifico el 100% de mi actividad.
<input type="checkbox"/> Otras (especifique cuáles):

1.7. Enología (solo para bodegas): indique las sustancias enológicas que tenga previsto utilizar y el uso aplicado.

Sustancia enológica	Tipo de vino	Uso	Sustancia enológica	Tipo de vino	Uso
<input type="checkbox"/> Aire			<input type="checkbox"/> Cola de pescado		
<input type="checkbox"/> Oxígeno gaseoso			<input type="checkbox"/> Caseína		
<input type="checkbox"/> Argón			<input type="checkbox"/> Caseinatos de potasio		
<input type="checkbox"/> Nitrógeno			<input type="checkbox"/> Ovoalbúmina		
<input type="checkbox"/> Dióxido de carbono			<input type="checkbox"/> Bentonita		
<input type="checkbox"/> Trozos de madera			<input type="checkbox"/> Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal		
<input type="checkbox"/> Ácido tartárico[L(+)-]			<input type="checkbox"/> Taninos		
<input type="checkbox"/> Ácido láctico			<input type="checkbox"/> Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>		
<input type="checkbox"/> Tartrato L(+) de potasio			<input type="checkbox"/> Extractos proteicos de levadura		
<input type="checkbox"/> Bicarbonato de potasio			<input type="checkbox"/> Alginato de potasio		
<input type="checkbox"/> Carbonato de calcio			<input type="checkbox"/> Hidrógeno tartrato de potasio		
<input type="checkbox"/> Sulfato de calcio			<input type="checkbox"/> Ácido cítrico		
<input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre)			<input type="checkbox"/> Ácido metatartárico		
<input type="checkbox"/> Bisulfito de potasio			<input type="checkbox"/> Goma arábiga		
<input type="checkbox"/> Metabisulfito de potasio			<input type="checkbox"/> Manoproteínas de levadura		
<input type="checkbox"/> Ácido L-ascórbico			<input type="checkbox"/> Pectina liasas		
<input type="checkbox"/> Carbones de uso enológico			<input type="checkbox"/> Pectina metil-esterasa		
<input type="checkbox"/> Hidrógeno fosfato diamónico			<input type="checkbox"/> Poligalacturonasa		
<input type="checkbox"/> Clorhidrato de tiamina			<input type="checkbox"/> Hemicelulasa		
<input type="checkbox"/> Autolisados de levadura			<input type="checkbox"/> Celulasa		
<input type="checkbox"/> Paredes celulares de levaduras			<input type="checkbox"/> Levaduras de vinificación		
<input type="checkbox"/> Levaduras inactivadas			<input type="checkbox"/> Bacterias lácticas		
<input type="checkbox"/> Gelatina alimentaria			<input type="checkbox"/> Citrato de cobre		
<input type="checkbox"/> Proteína de trigo			<input type="checkbox"/> Resina de pino carrasco		
<input type="checkbox"/> Proteína de guisante			<input type="checkbox"/> Lías frescas		
<input type="checkbox"/> Proteína de patata			<input type="checkbox"/> Otras:		

Otras prácticas enológicas previstas:



FIRMA:

Nº OPERADOR: _____

SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: _____

1. Indique el grupo al que pertenece:

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aceites y otras grasas vegetales | <input type="checkbox"/> Conservas, semiconservas vegetales y zumos | <input type="checkbox"/> Panadería, confitería y pastelería | <input type="checkbox"/> Productos alimenticios de origen vegetal |
| <input type="checkbox"/> Bebidas alcohólicas | <input type="checkbox"/> Frutas y hortalizas congeladas | <input type="checkbox"/> Pastas alimenticias | <input type="checkbox"/> Productos lácteos |
| <input type="checkbox"/> Bebidas no alcohólicas | <input type="checkbox"/> Frutas y hortalizas frescas | <input type="checkbox"/> Piensos (complementos) | <input type="checkbox"/> Sal |
| <input type="checkbox"/> Carnes congeladas | <input type="checkbox"/> Frutos secos | <input type="checkbox"/> Piensos (especifique la especie animal para la que está destinado) _____ | <input type="checkbox"/> Semillas y material de reproducción vegetal |
| <input type="checkbox"/> Carnes frescas | <input type="checkbox"/> Harinas y productos de molienda | <input type="checkbox"/> Productos agrarios | <input type="checkbox"/> Sustratos para setas y hongos |
| <input type="checkbox"/> Cereales, leguminosas y otros granos | <input type="checkbox"/> Levaduras | <input type="checkbox"/> Productos alimenticios de origen animal | <input type="checkbox"/> Zumos |
| <input type="checkbox"/> Conservas y semiconservas de pescado | <input type="checkbox"/> Mataderos | | |

2. Indique toda la tecnología empleada en la transformación (marque las que correspondan):

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Almacenado de productos (ingredientes, materias primas, producciones, etc) | <input type="checkbox"/> Lavado en agua (inmersión y/o pulverización) |
| <input type="checkbox"/> Conservación al vacío o atmósfera controlada | <input type="checkbox"/> Mezcla de ingredientes y/o aditivos u otras sustancias de acuerdo a las formulaciones de los productos |
| <input type="checkbox"/> Conservación frío (refrigeración y/o congelación) | <input type="checkbox"/> Procesado físico (decantación, filtración, centrifugación, y/u otros similares) |
| <input type="checkbox"/> Conservación térmica (pasteurización y/o esterilización) | <input type="checkbox"/> Procesado manual y/o mecánico (cortar, pelar, moler, triturar y/u otros similares) |
| <input type="checkbox"/> Envasado | <input type="checkbox"/> Procesado térmico (cocción, horneado, escaldado, fritura y/u otros similares) |
| <input type="checkbox"/> Etiquetado | <input type="checkbox"/> Otras _____ |

3. Formulación:

3.1 Ingredientes agrarios

Ingrediente agrario	Proveedor (adjuntar certificado si se trata de un nuevo ingrediente)	Origen del cultivo (Unión Europea o no Unión Europea)	Cantidad o %
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	
		<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> No UE	

3.2. Aditivos, coadyuvantes, levaduras y otras sustancias utilizadas en la elaboración (incluidas las sustancias enológicas en el caso del vino).

Sustancia	Proveedor	Tipo
		<input type="checkbox"/> Aditivo <input type="checkbox"/> Coadyuvante <input type="checkbox"/> Otras
		<input type="checkbox"/> Aditivo <input type="checkbox"/> Coadyuvante <input type="checkbox"/> Otras
		<input type="checkbox"/> Aditivo <input type="checkbox"/> Coadyuvante <input type="checkbox"/> Otras
		<input type="checkbox"/> Aditivo <input type="checkbox"/> Coadyuvante <input type="checkbox"/> Otras

- Producción simultánea no ecológica (marque si también se elabora la misma referencia no ecológica).
- Se adjunta justificante de los proveedores de que los ingredientes son libres de OGM (cuando proceda).



FIRMA: _____

Nº OPERADOR: _____